



SCHWEINSRAGOUT MIT DUNKLEM BIER

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Schweinsragout (Schulter oder Hals), in ca. 3 cm grosse Würfel geschnitten
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Rüebli, geschält und gewürfelt
- 6 Kartoffeln, gewürfelt
- 4 Kürbisscheiben
- 2 EL Weissmehl
- 2 dl dunkles Bier (Feldschlösschen dunkel)
- 5 dl Hühnerbouillon
- 2 EL Tomatenpüree
- 4 Zweige frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer
- Peterli, gehackt für die Dekoration

Das Fleisch eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill mit dem Dutch Oven auf starke Hitze aufwärmen und das Fleisch in heissem Öl von allen Seiten scharf anbraten, bis es schön gebräunt ist. Danach in einer Schüssel zugedeckt beiseitestellen. Im gleichen Topf Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, Tomatenpüree, Kartoffeln und Rüebli dazugeben und ein paar Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. In der Folge das Mehl über das Gemüse sieben, gut umrühren und mit dem Bier ablöschen. Bouillon, Lorbeer und Pfefferkörner mit dem Fleisch in die Sauce geben. Den Eintopf einmal aufkochen, danach die Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden köcheln lassen. Die Kürbisscheiben zum Schluss der Garzeit neben dem Dutch Oven auf dem Rost grillieren und zum Ragout geben. Mit Peterli dekoriert und einem Stück Brot im Suppenteller servieren.