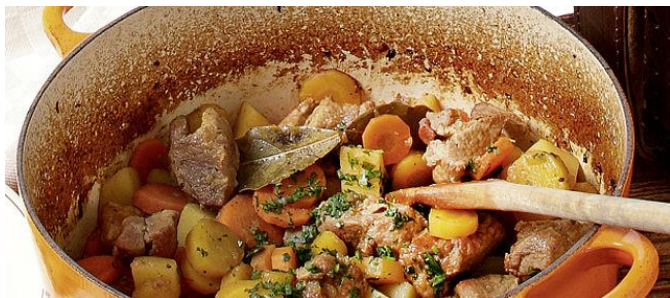


Eintopf mit «Schwynigem»



Zubereitung

Für 4 Personen

Früher kam Fleisch nicht jeden Tag auf den Tisch und oft wurde es «gestreckt» mit Gemüse und Kartoffeln, so wie in diesem Rezept für ein Schweinsragout. Diese Zubereitungsart ist heute etwas aus der Mode gekommen, schmeckt aber immer noch gut, denn beim Schmoren können sich Gemüse und Kartoffeln so richtig mit Flüssigkeit vollsaugen.

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Die Zwiebel schälen und fein hacken.

3 Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.

4 In einem Bräter die Hälfte der Bratbutter (1 Esslöffel) erhitzen. Die Speckwürfelchen darin leicht knusprig braten. Dann die Hälfte der Fleischwürfel beifügen und rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Wenn nötig etwas Bratbutter nachgeben und die zweite Portion Schweinsragout anbraten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

5 Restliche Bratbutter zum Bratensatz geben und die Zwiebeln darin andünsten. Den Paprika darüber stäuben, kurz mitdünsten, dann mit dem Apfel- oder Weisswein ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen und die Bouillon dazugeben; das Ragout soll praktisch vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. Die Lorbeerblätter am Rand einreissen und mit je 1 Nelke bestecken. Zum Fleisch geben und alles aufkochen.

Zutaten

1 Zwiebel, gross
800 g Schweinsragout
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter
50 g Speckwürfelchen
0.3 Teelöffel Paprika, edelsüss
2 dl Apfelwein, ersatzweise Weisswein
4 dl Gemüsebouillon
2 Lorbeerblätter, frisch
2 Gewürznelken
700 g Pfälzer Rübli, ersatzweise normale Rübli; evtl. auch gemischt
500 g Kartoffeln, festkochend
1 Bund Petersilie

Dann den Bräter zugedeckt in den 200 Grad heissen Ofen auf die zweitunterste Rille geben und das Ragout 1 Stunde schmoren lassen.

6 Inzwischen die Rübli schälen und in dicke Rädchen schneiden. Nach 1 Stunde Schmorzeit zum Fleisch geben und alles weitere 20 Minuten schmoren lassen.

7 Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 20 Minuten nach den Rübli ebenfalls zum Ragout geben. Wenn nötig noch etwas Bouillon nachgiessen. Den Eintopf nochmals etwa 30 Minuten schmoren lassen.

8 Die Petersilie fein hacken. Am Ende der Garzeit sorgfältig unter den Eintopf mischen und diesen wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.