

# Schweinsragout

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

500 G	Schweinefleisch (Schulter, Nuss, Schopf)
1 GROSSE	Zwiebel
2	Karotten
ETWAS	Öl
	Salz, Pfeffer
2 EL	Mehl
0,5 L	Suppe
	Petersiliengrün

## Zubereitung

1. Schweinefleisch würfelig schneiden, würzen und im Öl gutanbraten, angebratenes Fleisch warmstellen.
2. Bratenrückstand mit etwas Suppe lösen und zum warm gestellten Fleisch geben.
3. Zwiebel schälen, klein würfelig schneiden und im Öl anrösten.
4. Die klein geschnittenen Karotten, das Fleisch und den Bratenrückstand zum gerösteten Zwiebel geben.
5. Mit Mehl stauben und gut verrühren, mit der Suppe aufgießen und 10 Minuten am Herd köcheln.
6. Danach ca.3 Stunden im Kochsack fertiggaren.
7. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie abschmecken.