

Schweinsragout mit Trauben und Maronen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:40 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:40 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " " });
```

Der kühle Herbst strotzt vor deftig-würzigen Gerichten. Dieses raffiniertes Schweinsragout passt einwandfrei in die Riege der Saisonrezepte und die süßlichen Komponenten runden das Fleischgericht hervorragend ab.

Die in Rotwein reduzierten Schalotten, Maronen und Trauben sind saisonale Zutaten des Herbst und ergeben ausgefallene Beilagen zum Ragout.

Zutaten

- 650 Gramm Schweinegulasch aus der Schulter oder Schinken, gewaschen, trocken getupft
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 EL Pflanzenöl
- 12 gleichmäßig kleine Schalotten
- 200 Gramm gleichmäßig kleine Champignons, geputzt, gesäubert, abgespült
- 150 Gramm kernlose Weintrauben, evtl. halbiert
- 150 Gramm gegarte Maronen, wahlweise vakuumiert
- 1 Rosmarinzweig
- 100 ml trockener Rotwein
- 50 ml Portwein
- 250 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- Etwas Soßenbinder
- Etwas Puderzucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Schweinegulasch in einem flachen Bräter mit Pflanzenöl scharf anbraten. Farbe nehmen lassen, würzen und anschließend heraus nehmen.

Schritt2

Im Bratensatz die Zwiebeln anschwitzen, etwas Puderzucker darüber stäuben und mit Rot - und Portwein ablöschen. Fast völlig reduzieren lassen, dann die Brühe aufgießen und bedecken.

Schritt3

Das Fleisch wieder dazu geben, ebenso den Rosmarinweig und ca. 80 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Schritt4

Gelegentlich umrühren, evtl. etwas Brühe nachgießen. Dann die Fleischstücke prüfen. Sie sollten schon sehr schön weich sein.

Schritt5

Zunächst die Schalotten und die Champignonköpfe dazu geben, „bissfest“ garen. Dann folgen die Maronen, die nur erhitzt werden müssen, damit sie nicht zerfallen.

Schritt6

Den Rosmarinweig wieder entfernen, mit Soßenbinder „sämig“ binden und abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Tauben zufügen.

Als Kohlenhydratquelle eignen sich Gnocchi, Polenta, diverse Pasta-Sorten oder auch ein rustikaler Kartoffelstampf.

Rezeptart: Fleischgerichte, Kleine Gerichte, Schweinefleisch **Tags:** maronen, Ragout, schwein, trauben

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)439
- Eiweiß (g)41,87
- Fett (g)25,48
- KH (g)19,66
- Cholesterin (mg)91

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinsragout-trauben-maronen/>