

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Rosina Gruber

.....

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 gut anbraten, 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 lassen.
6. Danach ca.3 Stunden im Kochsack fertiggaren.
7. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie abschmecken.

Serviertipp: Wie hier im Bild passen Nudeln aller Art hervorragend als Beilage zum Ragout.