

Schweineragout

Zutaten

- 1 kg Schweinefleisch (von der Schulter)
- 4 große festkochende Kartoffeln
- 4-5 Stk. Gemüse der Saison (Zucchini, Karotten, Lauch, Kürbis, ...)
- 2 Zwiebeln
- 1 ganze Knoblauchknolle
- 50 g gewürfelten Speck
- 1 EL Tomatenmark
- ½ Liter Fond
- Je 1 Lorbeerblatt, Thymianzweig und Rosmarinzweig
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Gemüse waschen, trocknen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Anschließend die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl rundum scharf anbraten. Zwiebelwürfel und Speck begeben und kurz mitrösten. Knoblauchzehen nur schälen und beifügen. Tomatenmark einrühren, kurz rösten und anschließend mit Fond ablöschen. Das Backrohr auf 160°C vorheizen. Kartoffelwürfel und die Gewürze gleich zum Bräter hinzufügen. Zudecken und für ca. eine Stunde im Ofen garen. Nach einer halben Stunde kann man das restliche Gemüse beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hervorragend passt dazu Baguette!