

Schweinsragout mit Dörrtomaten und Steinpilzen

Für 4-5 Personen

Zutaten

- 40 g gedörrte Steinpilze
- 8 in Öl eingelegte Dörrtomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 800 g Schweinsragout
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 2 gehäufte Esslöffel Tomatenpüree
- 2 dl roter Portwein
- ca. 2 dl Fleischbouillon
- 1,5 dl Crème fraîche

Zubereitung

1. Die gedörrten Steinpilze in ein Sieb geben und unter fliessendem lauwarmem Wasser gründlich durchspülen. In eine Schüssel geben, mit warmem Wasser übergiessen und mindestens 20 Minuten quellen lassen. Dann abschütten, gut abtropfen lassen und grosse Pilze wenn nötig in Streifen schneiden. Das Einweichwasser wird nicht verwendet.
2. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Das Schweinsragout salzen und pfeffern. In einem Bräter oder im Schmortopf in der sehr heissen Bratbutter in 3 Portionen gut anbraten. Herausnehmen.
4. Im Bratensatz Schalotte und Knoblauch andünsten. Dann Dörrtomaten, Steinpilze und Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Portwein und der Bouillon ablöschen, das Fleisch wieder beifügen und alles zugedeckt während 1 ½ bis 1 ¾ Stunden sehr weich schmoren.
5. Am Schluss die Crème fraîche mit etwas heisser Saucenflüssigkeit gut verrühren, beifügen und die Sauce nochmals kurz kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps & Tricks

Für 2-3 Personen:

Zutaten halbieren, evtl. etwas mehr Bouillon zum Schmoren verwenden.

Für 1 Person:

Zutaten vierteln, jedoch 1 dl Fleischbouillon verwenden (kleine Mengen verkochen schneller!).