



Dauer: //\ittel
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 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 Bratenrücktand 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.