

Ragout vom Wollschwein

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg vom Schulterstück des Wollschweins, in grobe Würfel geschnitten
- Olivenöl zum Anbraten
- ½ Sellerie, geschält und in grobe Stücke geschnitten
- 3 – 4 Schalotten, geschält und halbiert
- 2 Karotten geschält und in grobe Stücke geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gequetscht
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 1 dl Portwein
- 1 Flasche Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nägeli
- 1 Sternanis
- 3 Wacholderbeeren
- 5 schwarze Pfefferkörner
- ca. 1.5 dl Kalbs-Fond
- 1 TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fleisch mindestens 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

In einem Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch portionenweise darin anbraten und schön Farbe annehmen lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Bräter heben und zur Seite stellen.

Sellerie, Schalotten, Karotten und die gequetschte Knoblauchzehe in den Bräter geben und so lange anrösten, bis die Gemüsestücke Farbe annehmen. Das Gemüse salzen und das Tomatenmark und den Zucker zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Portwein ablöschen und diesen etwas einkochen.

Das Fleisch wieder zurück in den Bräter geben und den Wein angiessen. Gerade so viel Wein zugeben, dass die Fleischstücke noch ein wenig aus der Flüssigkeit herauschauen.

Lorbeerblatt, Nägeli, Sternanis, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in ein Gewürzsäcklein füllen und in den Bräter geben.

Das Fleisch zugedeckt auf kleinster Stufe während 3 Stunden ganz leicht köcheln lassen.

Fleisch, Gemüse und das Gewürzsäcklein aus der Flüssigkeit heben und das Fleisch warm stellen.

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Pfanne giessen. Den Fond und den Honig dazugeben und die Sauce sirupartig* einkochen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch zurück in die Sauce geben und nochmals richtig erwärmen.

* Je länger man die Sauce einkocht, desto intensiver und dickflüssiger wird sie. Aber es bleibt auch weniger davon übrig. Wer also viel Sauce will, kocht diese nicht allzu lang ein und bindet sie allenfalls mit ganz wenig Maizena ab.