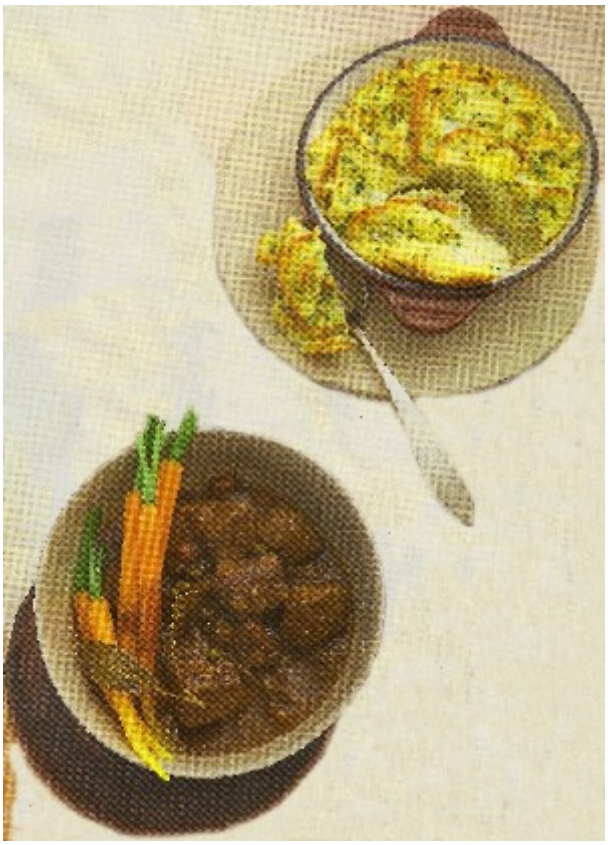
Schweine-Pfeffer-Ragout zu Semmelauflauf und Butterkarotten

Kategorien:	Aufläufe, Fleischgerichte, Ragouts, Schmorgerichte, Schweinefleisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für das Ragout:
3 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün groß
1 EL Öl
750 g Gulaschfleisch vom Schwein, gewürfelt
1 TL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
3 Pimentkörner (Neugewürz)
1 TL grüne Pfefferkörner
600 ml aromatischer, kräftiger Rotwein (z.B. Merlot, Shiraz)
75 ml Balsamico
1/4 L Rindssuppe
3 EL Butter

Für den Semmelauflauf:
1 Bund Petersilie
250 g Semmeln vom Vortag
300 ml Milch
3 Eier

Muskatnuß, frisch gerieben
4 EL Kürbiskerne
2 EL Butter

Für die Butterkarotten
1 Bund Karotten
3 EL Butter
1 TL brauner Zucker
3 EL Zitronensaft
100 ml Gemüsesuppe
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 160°C) vorheizen.
Für das Ragout die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Suppengemüse putzen und ebenfalls würfeln.
Öl in einem großen Bräter erhitzen, Schweinefleisch darin portionsweise kräftig anbraten und herausnehmen.
Zwiebeln im Bratenfett anrösten, Suppengemüse und Tomatenmark zugeben und unter Rühren kräftig anbraten.
Fleisch wieder zugeben und mit Salz, Ofeffer, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Piment und grünen Pfefferkörnern würzen.
150 ml Rotwein angießen und bei starker Hitze vollständig einkochen lassen.
Dann Fleisch nach und nach mit übrigem Rotwein (450 ml), Balsamico und Suppe ablöschen, sodaß das Fleisch immer gerade knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
Ragout (je nach Fleischqualität 40 bis 60 Minuten) zugedeckt weich schmoren.
Währenddessen für den Auflauf Petersilie waschen und fein hacken.
Semmeln in 1 cm dicke Scheiben schnieden.
Milch und Eier verquirlen, mit Muskat, Salz, Pfeffer und Petersilie verrühren, über die Semmeln gießen und kurz ziehen lassen.
Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
Zwei größere, runde Auflaufformen, oder 4 kleinere Portionsförmchen mit der Butter ausstreichen.
Semmelscheiben und Kürbiskerne in die Form schichten und im Backrohr etwa 35 Minuten (kleiner Förmchen etwa nur 25 Minuten) goldbraun backen.
Inzwischen für die Butterkarotten die Karotten schälen, dabei etwas frisches Grün daran belassen.
3 EL Butter in einem weiten Topf erhitzen und den Zucker darin karamellisieren lassen.
Karotten zugeben und bei schwacher Hitze je nach Dicke 4 bis 7 Minuten kurz dünsten.
Mit Zitronensaft und Gemüsesuppe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze bißfest dünsten.
Fleisch mit einer Gabel aus dem Schmorfond heben und kurz warmstellen.
Schmorfond bei starker Hitze kräftig dicklich einkochen, Butter unterrühren, Fleisch wieder zugeben und nochmals abschmecken.
Ragout mit Semmelauflauf und Butterkarotten anrichten.