

TRUTENRAGOUT

MIT SAFRAN, ERBSLI UND ROHSCHINKEN

Zutaten (für 4 Personen)

1 EL	Bratbutter
600 g	Trutenragout
80 g	Rohschinkentranchen
2	Knoblauchzehen
1 dl	Weisswein
1 dl	Wasser
2 Prisen	Safranpulver
1 TL	Gemüsebouillon gekörnt
1 dl	Vollrahm
100 g	ausgelöste grüne Erbsen, tiefgekühlt oder frisch



Zubereitung

1. Die Bratbutter in einem Topf erhitzen, die Ragoutstücke darin gut anbraten.
2. Die Rohschinkentranchen in feine Streifen schneiden, den Knoblauch schälen und klein hacken.
3. Rohschinken und Knoblauch zum Fleisch geben und 3 Minuten mitbraten. Fleisch mit Weisswein und Wasser ablöschen. Safran und Bouillon dazugeben. Das Ragout zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 75 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.
4. Den Rahm dazugeben und leicht einkochen lassen. Zum Schluss die Erbsli dazugeben und ca. 5 Minuten mitkochen. Dazu passt Jasmin-Reis oder Kartoffelstock.