



Puten-Ragout

Zutaten:

1 kg Puten-Gulasch

15 dag Speck

Einige Champignons

30 dag Zwiebel

Einige Schalotten

10 dag Butter

3 dag Mehl

1/8 l Rindsuppe

1/4 l Rotwein

1 Schuss Cognac

Petersilie, Thymian, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, 1/2 TL Nelken

Creme Fraiche

Zubereitung:

Zwiebeln mit Butter goldgelb rösten, Champignon, Speck, Schalotten dazugeben und kurz mitrösten. Gulaschfleisch dazugeben, rösten und mit Mehl stauben. Mit Cognac und Rotwein ablöschen, dann mit Suppe aufgießen.

Gewürze dazugeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Zum Schluss das Creme Fraiche unterrühren.

Klassisch dazu serviert man Spätzle, Blaukraut und Preiselbeermarmelade.