



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 28	April	2005
<b>Schweinsragout an Biersauce</b>		

## ZUTATEN: für 4 Personen

1kg Schweinsvoressen  
Salz, Pfeffer,  
1 El Thomy Senf Dijon  
2 El Speisefettcrème "Le Maître Boucher"  
1 grosse Zwiebel, gehackt  
2 - 3 Knoblauchzehen, durchgepresst  
1 El Paprika, nach Belieben  
1 kleine Peperoncini, entkernt  
6 - 7 dl helles Bier  
1 Fleischbouillonwürfel

## ZUBEREITUNG

1. Fleischwürfel mit Pfeffer und Senf würzen, 1 Stunde ruhen lassen. Kurz vor Anbraten salzen.
2. Fleisch mit Zwiebeln in Speisefettcrème anbraten. Knoblauch, Paprika und Peperoncini unter Wenden beifügen, dann Bier und Fleischbouillonwürfel zugeben.
3. Auf Herd bei mittelgrosser Hitze oder im Ofen bei 170 Grad zugedeckt 1 1/2 Stunden schmoren lassen. 1 bis 2 Mal wenden, notfalls etwas Bier nachgiessen.

Dazu eine feine Beilage aus dem Hexenkessel – Polenta, Maisbrei, schwarze oder rote Bohnenkerne, Linsen. Und besonders fein: gekochte, mit Mohn- oder Sesamsamen gebratene Kartoffeln.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

---