

# Schweineragout mit Spargelmix

Spargel-Gerichte » Spargel & Schwein

## Zutaten (4 Personen)

- » 600g Schweinefilet
- » 100g kl. Zwiebel(n)
- » 100g Cocktailtomaten
- » 200g Spargel (weiß)
- » 150g Möhre(n)
- » 150g Erbsen
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Butterschmalz
- » 1 EL Zucker
- » 3 EL Weißwein-Essig
- » 200g Crème fraîche
- » Muskat
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » Kerbel

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Gemüse putzen, in Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abgießen.
2. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, geviertelte Zwiebeln und Schweinefilet in mundgerechten Stücken darin bei größter Hitze 2-3min scharf anbraten. Halbierte Cocktailtomaten und Zucker zugeben, mit Essig ablöschen und einkochen lassen.
3. Gemüse und Crème fraîche zugeben, zum Kochen bringen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver abschmecken. Das Ragout mit Hefe-Blinis oder mit kleinen Kartoffelpuffern servieren. Mit Kerbel garnieren.

Nährwerte: 738kcal pro Portion

angelegt am: 07.03.2007

Rezept-Nr: 2249

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke