

SCHWEINSRAGOUT MIT GETROCKNETEN APRIKOSEN

Gewürzmischung

½ KL	Kümmel	
¼ KL	Nelkenpulver	
10	Pfefferkörner, schwarz	
2 KL	Dillspitzen	alle Zutaten im Mörser fein reiben
2 EL	Rapsöl	In Gusseisentopf oder in einer Bratpfanne erhitzen
600 g	Schweinsragout, 1 cm Würfel	dazu geben, rundum anbraten
2	Zwiebeln, gehackt	
1	Knoblauchzehe, geschnitten	
½	Zimtstange	
	vorbereitete Gewürzmischung	zum Fleisch geben, kurz weiter braten
200 g	Aprikosen, getrocknet	halbieren oder vierteln, zum Fleisch geben und mischen
2,5 dl	Rotwein	ablöschen
2 EL	Sojasauce	
1,5 dl	Gemüsebouillon	dazu geben, mischen, zugedeckt ca. 40 Min. schmoren lassen
		Schmoren: Auf dem Herd oder im Backofen bei 200°C
	Salz und Pfeffer	abschmecken

Tipps

- ✓ Anstelle von Schweinsragout kann auch Lammhuf, grob gewürfelt, verwendet werden

