



# Herbst-Ragout mit Trauben

 Zeit gesamt  
2h

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Gemüsezwiebeln              | 1 St.  |
| Rosmarin, frisch            | 20 g   |
| Schweinefleisch für Gulasch | 1 kg   |
| Sonnenblumenöl              | 2 EL   |
| Salz                        |        |
| Pfeffer, schwarz            |        |
| Rotwein, trocken            | 200 ml |
| Gemüsebrühe                 | 300 ml |
| Weintrauben, rot            | 300 g  |
| Gnocchi, frisch             | 800 g  |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, Sieb, Küchenkrepp

1. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und hacken. Fleisch waschen und trocken tupfen.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch darin portionsweise ca. 4 Min. scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und im Bratensatz Zwiebel ca. 2 Min. anbraten. Fleisch und Rosmarin zugeben, salzen, pfeffern und mit Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und Brühe angießen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 90 Min. köcheln.
3. Trauben waschen, halbieren und in den Topf geben. Herbst-Ragout mit Trauben abschmecken.
4. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Gnocchi im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. kochen, bis sie aufsteigen, und in ein Sieb abgießen. Zusammen mit Ragout servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |      |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 749 kcal |               |      |
| Kohlenhydrate  | 87 g     | Ballaststoffe | 8 g  |
| Eiweiß         | 59 g     | Fette         | 14 g |