

Herbst-Ragout mit Trauben

Zeit gesamt
2h



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsezwiebeln	1 St.
Rosmarin, frisch	20 g
Schinkengulasch vom Schwein	1 kg
Sonnenblumenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Rotwein, trocken	200 ml
Gemüsebrühe	300 ml
Weintrauben, dunkel	300 g
Gnocchi, frisch	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, Sieb, Küchenpapier

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	819 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	54 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	24 g