Schweinefleisch-Ribollita mit Kartoffeln und Wirz



Meine Wahl.

3

Gesamtzeit: 1 h 40 min

Aktivzeit: 40 min

§ Einfach



Zutaten

für 4 Personen

400 g Ragout vom Schweizer Schwein

150 g Speckwürfelchen vom Schweizer Schwein

1 rote Zwiebel

1 EL HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

0.5 TL Kümmel

1.2 l Hühnerbouillon

2 dl Tomatensaft

2 Rüebli

400 g festkochende Kartoffeln

400 g Wirz

1 Dose weisse Bohnen (abgetropft 240 g)

4 Zweige Majoran4 Zweige Oregano

0.5 Bund glatter Peterli

50 g geriebener Sbrinz

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

614 kcal

49 g Eiweiss

45 g Kohlenhydrate

23 g Fett

T Laktosefrei

Rückverfolgbar vom Teller bis zum Hof:

Jedes Stück Schweizer Fleisch kann lückenlos bis zum Hof zurückverfolgt werden.

Zubereitung

Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Ragoutstücke jeweils nochmals in 4 Stücke schneiden. Zwiebel schälen und hacken.





- In einem Schmortopf das Öl kräftig erhitzen und Fleisch sowie Speck darin anbraten. Zwiebel beifügen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Bouillon und Tomatensaft dazugiessen und das Fleisch 70 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
- Rüebli und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Wirz zuerst in breite Streifen, dann ebenfalls in Würfel schneiden.
- Nach 70 Minuten Garzeit das Gemüse und die Kartoffeln beifügen und 25 Minuten mitgaren.
- Bohnen in ein Sieb abgiessen und unter warmem Wasser abspülen. Kräuter fein hacken.
- Am Ende der Garzeit Kräuter und Bohnen beifügen und wenn nötig noch etwas Flüssigkeit nachgeben. Die Ribollita mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals 5 Minuten kochen lassen. Den Sbrinz separat dazu servieren.

Tipp

Wenn's schnell gehen muss, kann man die Ribollita auch mit Hackfleisch zubereiten. So steht der One Pot schon nach 30 Minuten Kochzeit auf dem Tisch.