

Almschweinragout mit Pilzen, Nudeln und Ofentomaten

Zutaten Almschweinragout:

1 kg Schweinefleisch vom Schlögel (Almschwein gefüttert mit Molke und Almwiesenkräutern lebend Gewicht ca. 70 - 80 kg)
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Salbei, Senf und Knoblauch
150 g gewürfelte Zwiebel
150 g gewürfelte Karotten
150 g gewürfelte Sellerie
150 g gewürfelter Lauch
350 ml Gemüsebrühe oder Wasser
10 g Tomatenmark
15 g Mehl
Obers nach Belieben

Zutaten Nudelteig:

4 Eigelb
4 Eier
Salz
250 g doppelgriffiges Mehl
1 - 2 EL Olivenöl

Zubereitung Almschweinragout:

Fleisch scharf anbraten dann das Gemüse mitrösten, mit Gemüsesuppe oder Wasser aufgießen; Würzen und kochen lassen; Wenn das Fleisch gar ist, die Soße noch fertig abschmecken und mit Mehl binden; durchpassieren und dann das Fleisch dazugeben und zuletzt nach belieben Sahne beimengen.

Zubereitung Beilage Steinpilze:

In Scheiben schneiden mit Zwiebel gut anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch würzen und zuletzt gehackte Petersilie dazu mischen.

Zubereitung Nudelteig:

Eier und Olivenöl in der Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Mehl dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. 2 - 3 Stunden kühlen, Nudeln formen mit der Nudelmaschine und im Salzwasser kurz aufkochen.

Zubereitung Ofentomaten:

Tomaten waschen, am Boden einschneiden, im heißen Wasser kurz blanchieren. Schälen bis zum Strunk. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Im Ofen bei 180°C 10 Minuten backen.