

# Brauwerk „Dutch-Oven Bier-Ragout“

(Fleischgericht für 4 Personen)

#1

## - Zutaten -

8g Fichten-Rauch-Salz „Forum Culinaire“ | 20g helle Sojasauce | 20g Essig-Balsam mit Schwarkirschen „Theo“ | 15g Stärkemehl  
600g Schweins Hals „HOFGLÜCK“ EDEKA | 40g Rapsöl » 100g Zwiebeln geschält | 100g Karotten geschält  
100g Sellerie ganz, geschält | 10g Knoblauch geschält » 40g Tomami Ketchup (wenig Zucker) | 40g Rosinen (Weinbeeren)  
40g Tomatenmark | 2x 0,33l Lager Pils Naturtrüb „Brauwerk Baden“ » 1.200g Fond vom Gemüse | 250g Hörnli Nudeln  
4 Stück Lorbeerblätter | Würzen mit Salz & Pfeffer » Garnitur: 20g Schnittlauch geschnitten | 40g Meerrettich gerieben

## - Zubereitung -

### Vorbereitung

- Fichtenrauchsalz, Sojasauce, Schwarzkirschen-Essig und Stärkemehl zu einer Marinade verrühren, Hofglück-Schweinehals in ca. 1cm große Würfel schneiden, mit der Marinade vermischen und **30 Minuten marinieren** lassen.
- Zwiebeln, Karotten, Sellerie in ca. 5 x 5mm große Würfel schneiden und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden
- Restliche Zutaten abwiegen und herrichten

### Am Grill

- Grill für **DIREKTES Grillen bei 260-290°C mit Dutch-Oven** vorbereiten
- Das Rapsöl in den Dutch-Oven und sofort das Gemüse dazu. Bei geschlossenem Deckel ca. **2-4 Minuten** braten und gelegentlich umrühren
- Mariniertes Fleisch dazugeben und weitere **4-6 Minuten** braten, damit die Röstaromen entstehen
- Nun alles an den Topfrand schieben und in die Mitte das Tomami-Ketchup sowie das Tomatenmark geben
- Beides kräftig abrösten, alles mischen, Rosinen dazu und mit dem Brauwerk Lager Pils ablöschen
- Deckel schließen und auf ein Drittel einkochen lassen

**Jetzt habt Ihr Zeit für einen genussvollen Schluck vom Brauwerk B aus dem 2.0l Frische-Siphon, unfiltriert, nicht pasteurisiert, herrlich cremig im Schaum und lecker vollmundig.**

- Jetzt den Fond, Nudeln und Lorbeerblätter in den Dutch-Oven geben und das Ragout kurz aufkochen lassen, Hitze im Grill reduzieren (180-200°C) und 10-15 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
- Nach Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen
- Jetzt Schnittlauch darunter mischen und frischen Urloffer Meerrettich darüber reiben.

**Mehr Heimat Baden geht nicht!**

### Gerhard's Tipp

Wahre Genießer essen aus tiefem Teller, führen diesen zur Nase, nehmen einen kräftigen Zug und schaufeln das Ragout natürlich nur mit dem Löffel. Pfeif' auf die Etikette und genieße!

### Vorbereitung

20 Minuten

### Grillmethode

DIREKT bei 260-290°C / 180-200°C

### Garzeit

30-40 Minuten

**Autor**

Gerhard Volk | [www.forum-culinaire.de](http://www.forum-culinaire.de)