

Schweineragout auf Limousin Art

In einem Topf 1 kg geschnetzeltes Schweinefleisch in Schmalz anbraten.
Eine große gehackte Zwiebel und 3 zerdrückte Knoblauchzehen hinzufügen.
Mit Mehl bestäuben, umrühren und einige Minuten in den Ofen geben.
2 dl Weißwein hinzugeben und mit Brühe auffüllen.
Zum Kochen bringen, salzen und pfeffern und bei geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze 1 ½ Stunden kochen lassen.
Nach Hälfte der Kochzeit 500 g gepellte und blanchierte Maronen hinzugeben.
Nicht umrühren und bei schwacher Hitze zünde garen, damit die Maronen ganz bleiben.

Ragoût de porc limousin

Faire revenir dans une cocotte, avec un peu de saindoux, un kilo de sauté de porc frais.
Ajouter un gros oignon haché et trois gousses d'ail écrasées.
Saupoudrer de farine, remuer et mettre au four pendant quelques minutes.
Mouiller avec deux décilitres de vin blanc et compléter avec du bouillon.
Amener à ébullition ; assaisonner de sel et poivre, couvrir et laisser cuire à four modéré pendant une heure et demie.
A mi-cuisson, ajouter 500 g de marrons épluchés et blanchis .Ne pas remuer. La fin de cuisson se fera à feu doux; ainsi les marrons resteront intacts et ne s'écraseront pas.

Potrąwka z wieprzowiny na sposób Limousin

Wieprzowinę podsmażyć w rondlu, z dodatkiem smalcu wieprzowego.
Dodać dużą, posiekaną cebulę i trzy zmiżdżone ząbki czosnku.
Posypać mąką, wstrząsnąć i włożyć do piekarnika na kilka minut.
Zakropić dwoma decylitrami białego wina i dodać bulion.
Doprowadzić do wrzenia; przyprawić solą i pieprzem, przykryć i dusić na wolnym ogniu przez półtorej godziny.
W połowie duszenia dodać 500 g kasztanów obranych i wybielonych. Nie mieszać! Składniki się połączą pod koniec duszenia pod wpływem temperatury, a kasztany zachowają kształt i nie rozdrobniają się.