



## Löffelragout mit KrensaUCE und Grünkohlpflanzerl von Armin Roßmeier

### Zutaten (für vier Portionen)

60 g gekochte rote Bete  
80 g Zwiebelwürfel  
1 EL Öl  
1 ½ EL Maismehl  
130 ml Milch  
80 ml Gemüsebrühe

600 g Würfel von der Schweineoberschale  
1 EL Olivenöl  
60 g Staudenselleriewürfel  
60 g Karottenwürfel  
1 EL frisch geriebener Meerrettich

300 g Kartoffeln (mehlig kochend) oder 80 g fertiger Kloßteig  
100 g blanchierter gehackter Grünkohl  
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel  
3 EL Öl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Gekochte, geschälte und in ganz feine Streifen geschnittene rote Bete in heißem Öl kurz kross ausbacken. Zwiebeln in heißem Öl glasig angehen lassen, mit Mehl stäuben, mit kalter Milch angießen, glattrühren, mit etwas Gemüsebrühe auffüllen, leicht köcheln lassen.

Würfel von Schweineoberschale in heißem Öl leicht rundum anbraten, zur Sauce geben, Würfel von Staudensellerie zufügen, Karottenwürfel mit unterziehen, leicht aufkochen lassen, geriebenen Meerrettich einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit gehacktem Grünkohl, angeschwitzten Zwiebelwürfeln gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Pflanzerl formen, in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten.

Löffelragout in tiefem Teller anrichten, Pflanzerl daraufsetzen, mit krossen rote Betestreifen bestreuen.