

## Ragout von grünen Bohnen und Bündner-Fleisch

### Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote, rot
1 Stange Staudensellerie	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
400 g grüne Bohnenkerne	ca. 300 ml Gemüsebrühe	ca. 200 g Bündnerfleisch
1/2 Bund Blattpetersilie	Salz, Pfeffer	

Schalotte und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, entkernen und fein schneiden. Den Staudensellerie waschen und in dünne Streifen schneiden und den Rosmarin waschen, zupfen und fein hacken. Schalotten, Chili, Knoblauch und Staudensellerie in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Bohnen und Rosmarin zugeben, alles mit Gemüsebrühe auffüllen und circa 10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden und unter die Bohnen geben. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Zum Schluss die Petersilie untermengen, mit Pfeffer und Salz würzen und anrichten. Dazu passen Knöpfli oder neue Kartoffeln.

Tipp: Man kann das Bündnerfleisch auch in feine Scheiben schneiden, wie einen Fächer anrichten und die Bohnen daneben geben oder man fächert das Fleisch zu einer Rosette auf und gibt die Bohnen in die Mitte.

Vincent Klink Donnerstag, 22. Mai 2008