



Auberginen-Ragout (für 3-4 Personen)

Zutaten

- 500g mageres Pferdefleisch
- 3 bis 4 Auberginen
- 3 Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 1 TL edelsüßer Paprika
- je 1/4 TL Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in etwas Öl andünsten und das in Würfel geschnittene Fleisch dazugeben, hell anbraten lassen. Paprika, Salz und Pfeffer darüberstreuen, mit ein wenig Mehl bestäuben und gut vermischt mitbraten lassen. 1/2 l Wasser und Tomaten dazugeben und ca. 40 min. schmoren lassen.

Schließlich die geschälten und gewürfelten Auberginen dazugeben und nochmals 15 bis 20 min. garen lassen.