

## Putenragout mit Äpfeln und Cidre

Würziges Fleisch in einer schmackhaften Soße mit Apfelschaumwein.

⇒ Falls Kinder mitessen, verwenden Sie einfach Apfelsaft.

### Zutaten für 4 Personen:

750g	Putenragout
1	Zwiebel, groß
1 Stange	Lauch
400g	Champignons
2	Äpfel
3 EL	Öl
1 EL	Mehl
½ l	Cidre (französischer Apfelwein)
4-5 Stiele	Majoran
200g	Bandnudeln
4 EL	körniger Senf
Salz & Pfeffer	

### Zubereitung:

Fleisch waschen und trocken tupfen.

Zwiebel schälen und grob würfeln.

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Pilze putzen, waschen und halbieren.

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz & Pfeffer würzen. Herausnehmen.

Zwiebel, Lauch, Pilze und Äpfel im heißen Bratfett ca. 5 Minuten kräftig anbraten.

Fleisch wieder zufügen.

Alles mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Cidre und 1/4l Wasser

ablöschen. Majoran waschen, trocken schütteln und zum Fleisch geben.

Alles aufkochen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Ca. 10 Minuten vor Ende der Schmorzeit Senf unter das Gulasch rühren.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Alles anrichten.