

Schweinsgeschnetztes Hausfrauen Art (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 15 Min.

Braten in der Pfanne: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

560 g Geschnetztes Schweinefleisch CH, à la minute
10 g Weissmehl
30 g Rapsöl VitaÖl
Köferlis Haus Gewürzmischung für Fleisch

Sauce

30 g Butter
50 g Zwiebeln in Streifen geschnitten
1 Glas Gewürzgurken in Streifen geschnitten
200 g Champignon frisch in 5mm Scheiben
1,2 dl Weisswein
2 dl Gemüsebouillon
80 g Saucenhalbrahm
50 g Vollrahm steif geschlagen
Thymian
Currypulver, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Schweinssgeschnetzelte eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Schweinefleisch mit Weissmehl stäuben und in heissem Rapsöl Vitaöl in der Bratpfanne unter Schwenken kurz anbraten, mit Haus Gewürzmischung würzen und in ein Abtropfsieb geben. (Den Fleischsaft auffangen)
3. Butter in die Bratpfanne geben, Zwiebeln andünsten, nach ca. 2 Minuten Champignon mitdünsten, mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
4. Gemüsebouillon und den aufgefangenen Fleischsaft vom Geschnetzten begeben und einkochen.
5. Anschliessend den Saucenhalbrahm begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
6. Das Fleisch und die Gurkenstreifen dazugeben und vorsichtig erhitzen (ohne aufzukochen), den Schlagrahm daruntermischen und mit Salz, Pfeffer, wenig Curry und Thymian abschmecken.
7. Dazu passt Rösti oder Spätzli.