

SCHWEINSGESCHNETZELTES AN KRÄUTER-SENFSAUCE



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Schweinefleisch
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 1/2 EL Mehl
Bratbutter oder Bratcrème

Kräuter-Senf-Sauce:

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
100 g Lauch, gerüstet, in feine Ringe geschnitten
70 g Rüebli, gerüstet, in kleine Würfel geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
1 dl Weisswein oder Fleischbouillon
1,5 dl Fleischbouillon
1,8 dl Saucenhalbrahm
1 EL gehackter Majoran
1/2 EL Thymianblättchen
1 EL geschnittener Schnittlauch
1 EL grobkörniger Senf

Majoran zum Garnieren



Zubereitung

- 1 Fleisch mit Gewürzen und Mehl mischen. Portionenweise in Bratbutter anbraten, herausnehmen.
 - 2 Sauce: Zwiebel, Knoblauch und Gemüse in Bratbutter andämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen. Saucenrahm und Fleisch dazugeben, aufkochen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln. Kräuter und Senf beifügen.
 - 3 Auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.
- Dazu passt Reis.