

November 2012

Schweinsgeschnetzeltes della Nonna

Rezept für 4 Personen

VORBEREITUNGEN:

➤ 20g getrocknete Steinpilze ca. 30 Min. in kaltem Wasser einweichen

1 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen
400- 500g Schweinsgeschnetzeltes	in zwei Portionen bei grösster Hitze kräftig anbraten
1 Schalotte, feingehackt 2 Knoblauchzehen, gepresst eingeweichte, abgetropfte Steinpilze 4-6 getrocknete Tomaten (nicht die in Öl), in feinen Streifen	zugeben, mitdünsten
1 EL Mehl	darüber streuen, gut mischen
1dl roter Portwein od. ersatzweise Rotwein	ablöschen, etwas einkochen lassen
2-3dl kräftige Fleischbouillon	zugeben, Fleisch zugedeckt auf kleiner Stufe während ca. 30 Min. schmoren, bis das Fleisch weich ist
1dl Saucenrahm evt. 10 schwarze Oliven, halbiert ½ Bund glatter Peterli, feingehackt	zum Verfeinern zugeben, nur noch erwärmen
Salz, Pfeffer nach Belieben	wenn nötig nachwürzen

TIPP:

➤ dazu passen Nudeln, Kartoffelstock, Polenta oder auch Trockenreis