

Senfgurken-Geschnetzeltes

Zutaten

Für ca. 4-5 Portionen:

800g Schweineschulter

(blättrig geschnitten)

300g Senfgurken

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Tl. Tomatenmark

750 ml Gemüsebrühe

50ml Obers

1 Schuss Rotwein, Senfgurkenessig

Thymian, Kümmel

Salz; Pfeffer

Schweineschmalz

G´machtl (Wasser, Mehl verrührt)



Zubereitung:

1.

Zugeputzte Schweineschulter und Senfgurken Blättrig scheiden.
Zwiebel auf kleine Würfel schneide und Knoblauch fein hacken.

2.

Schweineschmalz in der Pfanne gut erhitzen anschließend Fleisch hineingeben und anbraten, wenn das Fleisch eine leichte Bräune hat Zwiebel und Knoblauch dazugeben und noch etwas mitrösten lassen.

Tomatenmark in die Pfanne geben ebenfalls noch kurz anrösten lassen und mit einem Schuss Rotwein und Senfgurkenessig ablöschen kurz verköcheln lassen anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen.

3.

Mit Thymian, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und ca. 40min. leicht köcheln lassen.

4.

Wenn das Fleisch weich ist Senfgurken dazugeben und noch kurz mit kochen lassen anschließend das Geschnetzelte mit einem G´machtl binden und mit Obers verfeinern.
Zum Schluss nochmals abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!

