

Maroni-Preiselbeer-Geschnetzeltes

Zutaten für 6 Personen:
900g Schweineschulter
200g Maroni (essfertig)
4 El. Preiselbeer Kompott
2-3 Karotten/Gelbe Rüben
2 große Zwiebel
2 Knoblauch Zehen
1 El. Tomatenmark
Großen Schuss Rotwein
Großen Schuss Orangensaft
Salz, Pfeffer
Thymian- und Bohnenkrautzwige
Schweineschmalz
Schlagobers



Zubereitung:

1.
Schweineschulter zuputzen und blättrig schneiden, Zwiebel in Streifen und Maroni in grobe Würfel schneiden. Knoblauch klein hacken.

2.
Schweineschmalz in einer Pfanne/Topf gut erhitzen und Fleisch scharf anbraten damit das Fleisch eine schöne Farbe bekommt. Fleisch aus der Pfanne geben und nochmals etwas Schweineschmalz hineingeben, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und gut rösten lassen, Karotten dazugeben und weiter rösten.

Zum Schluss die Maroni, diese noch kurz mitrösten. Wenn das Ganze eine schöne Farbe hat Tomatenmark und Preiselbeeren begeben und noch kurz mitrösten lassen, anschließend mit Rotwein und Orangensaft ablöschen, etwas verkochen lassen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Kräuter und Gewürze dazugeben und Ca. 1 Stunde köcheln lassen bis das Fleisch schön weich ist.

Brezelknödel:
400g Laugenbrezel
300 ml Milch
3 Eier
1 kleine Zwiebel
Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
1 El. Mehl griffig

3.
Brezel in 1 cm Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen, Eier dazugeben, Zwiebel fein schneiden und in Butter anschwitzen und auch zu die Brezel geben. Milch erhitzen und über die ganzen Zutaten leeren und das Ganze vermischen. Gut durchziehen lassen.

Knödel formen und in Salzwasser Ca. 25 min leicht köcheln lassen.

4.
Wenn das Fleisch weich ist, die Soße bis zur gewünschten Dicke binden und nochmals abschmecken.
Schlagobers steif schlagen zum ganieren.