

Geschnetzeltes Schweinefleisch von Simu

Mengen für 10 Personen

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.0 cl Öl | erhitzen |
| 1.2 kg Schweinegeschnetzeltes | auf grosser Stufe anbraten |
| 100 g Zwiebeln | schneiden und auf kleiner Stufe dünsten |
| 24 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 1.0 Stück Bouillonwürfel | mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen |
| 20 g Salz | mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. |
| 4 cl Vollrahm | Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken |

Wenn nötig Wasser nachgiessen.