Geschnetzeltes Schweinefleisch von Eliane Gerber

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.