

Scheinegeschnetzeltes, Kartoffelstock, gedämpfte Tomate

von Eliane Gerber

Mengen für 10 Personen

5.0 EL Öl	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem rühren dünsten
2.0 EL Mehl	
2.0 Stück Bouillonwürfel	ergibt 1 liter Bouillon, ablöschen
2.0 dl Rahm	
300 g Frische Champignons	
100 g Bratensauce	
5.0 Stück Tomaten	halbieren
100 g Pesto	
500 g Mozzarella	
10 Portion Stocki	
1.3 kg Geschnetzelte Schweinefleisch	auf grosser Stufe braten