Schweineragout von Küsche Ch Aa Ju

Mengen für 10 Personen

600 g	Pepperoni (g)
5.0	Stück Zwiebeln
6.25 dl	Bouillon (flüssig)
5.0 EL	Butter
5.0 dl	Rotwein
40 g	Tomatenmark
6.0 dl	Vollrahm
1.25 kg	Geschnetzelte Schweinefleisch

Arbeitszeit: ca. 1 Std. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Zwiebeln feinhacken und die Pilze in nicht zu kleine Stücke schneiden. Fleisch anbraten, Pilze und Zwiebeln zufügen, würzen, zusammen mit der Brühe und dem Rotwein ca. 1 Std. schmoren. Zuletzt die saure Sahne und das Tomatenmark zufügen. Abschmecken.