

Schweineragout

von Kösche Ch Aa Ju

Mengen für 33 Personen

1.98 kg Pepperoni (g)

16.5 Stück Zwiebeln

2.06 Liter Bouillon (flüssig)

16.5 EL Butter

1.65 Liter Rotwein

132 g Tomatenmark

1.98 Liter Vollrahm

4.125 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.