

Schweinegeschnetzeltes

vom Lübchiner Strohschwein mit Gemüse

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00340

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Schweinekeule geschnitten	644884	1.500 g
	Pflanzenöl	690935	30 ml
	Bio Zwiebeln Wfl. TK	496605	150 g
	Bratenjus Paste	106603	70 g
	Trinkwasser		1 L
	H-Schlagsahne	336611	200 ml
	Bio Schmand	195652	100 g
	Bio Blumenkohl	496513	200 g
	Bio Knoblauchpüree	291622	20 g
	Salz	70157	8 g
	Kümmel	836340	4 g
	Bio Pfeffer	586772	4 g

Zubereitung:

1. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und wenig Kümmel würzen. Im heißen Öl scharf anbraten.
2. Mit Wasser auffüllen und das Soßenpulver dazugeben.
3. Sahne und Schmand hinzufügen und köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.
4. Das Gemüse kurz vor dem Servieren hinzufügen. Es sollte noch etwas bissfest sein.

* Nur national verfügbare Artikel.