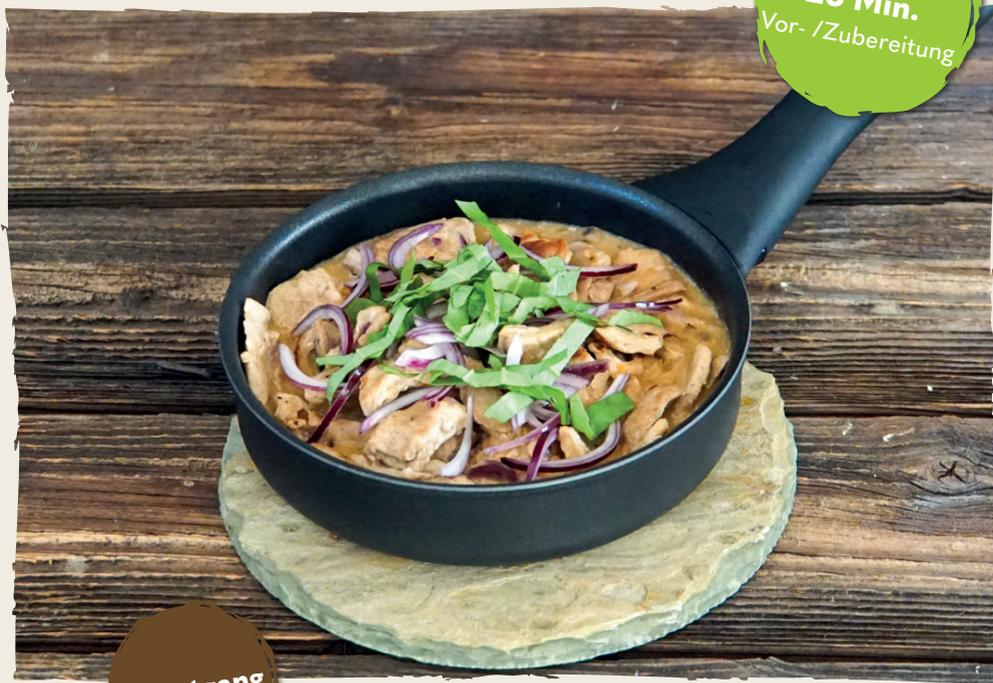


# GESCHNETZELTES

## AN BÄRLAUCHSAUCE

4  
Portionen  
**25 Min.**  
Vor- /Zubereitung



Hauptgang



LUZERNER **BÄUERINNEN**  
**UND BAUERN**

Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es auf [luzernerbauern.ch](http://luzernerbauern.ch)



# GESCHNETZELTES AN BÄRLAUCHSAUCE

## ZUTATEN

- 600 g Schweinsgeschnetzeltes
- 1 Schalotte
- Weisswein
- 1 EL Senf
- 1 gestrichener EL Mehl
- 1 gestrichener EL Maizena
- 2 dl Bouillon
- 2 dl Halbrahm
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Eine Portion frischen Bärlauch gewaschen, fein geschnitten
- Öl zum Anbraten



## ZUBEREITUNG

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Geschnetzeltes mit Senf, Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit Mehl bestäuben und bei hoher Hitze anbraten. Sobald das Fleisch Farbe bekommt, herausnehmen und beiseitestellen. Einen Teelöffel Öl in die Pfanne geben, die fein geschnittene Schalotte darin andünsten und mit einem Schuss Weisswein ablöschen.

Maizena mit der Bouillon anrühren, mit Rahm mischen und zu den Zwiebeln geben.  $\frac{3}{4}$  Bärlauchs hinzufügen und alles gut aufkochen.

Die Pfanne vom Herd nehmen, das Fleisch in die Sauce geben und kurz erwärmen. Die Sauce sollte nicht mehr kochen, da das Fleisch sonst zäh wird und die Sauce ausflocken könnte. Abschmecken und mit dem restlichen Bärlauch garnieren und servieren.

### Einkaufstipp:

Schweinefleisch  
Swissfarm, Familie Lusternberger, Neuenkirch

