

Schweins Voressen

Man braucht für 4 Personen:

- 1 kg Schweins Voressen
- 10 gr Steinpilz gedörnt
- 2 stk Schalotten
- 2 stk Knoblauchzehen
- 3 stk Rosmarinzweige
- 2 el Bratbutter
- 2 dl Bier
- 2 dl Fleischbouillon
- 2 el grober Senf
- 180 gr Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
aus der Mühle



Zubereitung

Die gedörnten Steinpilze in eine Schüssel geben, mit warmem Wasser übergiessen und mindestens 10 Minuten quellen lassen. Dann abschütten, leicht ausdrücken und grob hacken. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und ebenfalls fein hacken. Das Schweinsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder Schmortopf die Bratbutter stark erhitzen. Das Fleisch darin in 3 Portionen kräftig anbraten. Herausnehmen. Im Bratensatz Schalotten, Knoblauch und Steinpilze andünsten. Mit dem Bier und der Bouillon ablöschen. Das Fleisch und den Rosmarin beifügen und alles zugedeckt $1\frac{1}{2}$ – $1\frac{3}{4}$ Stunden sehr weich schmoren. Wenn das Fleisch weich ist, mit einer Schaumkelle aus der Schmorflüssigkeit heben und warm stellen. Senf und Crème fraîche in die Sauce geben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Nach Belieben die Sauce auf grossem Feuer noch etwas einkochen lassen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder beifügen und alles nochmals gut heiss werden lassen.



Dazu passt: Teigwaren, Kartoffelstock

Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"