

Sahne-Käse-Geschnetzeltes



Zutaten für 4 Personen:

500 g	Schweinefleisch, (z.B. Schnitzel od. Minutensteaks)
2 kl. Dose/n	Champignons
2 kleine	Zwiebel(n)
2 Becher	süße Sahne
1 große	Paprikaschote(n), rote
250 ml	Brühe
3	Sahne-Schmelzkäse Ecken (auch den mit Kräuter)
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
	Knoblauchpulver
	Kräuter (z.B Petersilie, Majoran)
	Öl, zum Anbraten
etwas	Saucenbinder, hellen (zum Andicken)

Rezept:

Zuerst das Fleisch in Streifen schneiden und währenddessen das Öl in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch dann in dem Öl gut durchbraten.

In der Zwischenzeit die Paprika & die Zwiebeln klein schneiden und die Champignons gut abtropfen lassen.

Wenn das Fleisch gut durch ist, die Zwiebeln und die Champignons hinzufügen und mitbraten. Das Ganze dann mit Salz & Pfeffer sowie Paprikapulver abschmecken.

Dann die klein geschnittene Paprika hinzufügen und kurz mitbraten. Dann das Ganze mit der Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Die Käseecken klein schneiden und in der Brühe schmelzen lassen und die Sahne hinzufügen. Alles ca. 30 Min bei kleinster Flamme köcheln lassen und ab und zu rühren. Zum Schluss mit Kräutern (z.B. Petersilie, Majoran etc.) und etwas Knoblauchpulver abschmecken und mit etwas hellem Saucenbinder andicken.

Dazu passt am besten Reis oder Spätzle.

Winterlicher Schweinebraten

Zutaten für 6 Personen:

1500 g	Schweinebraten (Schinkenbraten, evtl. vom Wildschwein)
1 Bund	Suppengrün
1/2 Liter	Bier (Schwarzbier)
1/2 Liter	Fleischbrühe (Fond)
1	mittelgroße Zwiebel(n)
3 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
1 EL	Honig
2	Knoblauchzehe(n)
1	Orange(n)
1 TL	Paprikapulver
1/4 TL	Zimt
4	Gewürznelke(n)
4	Wacholderbeeren
4 Körner	Piment
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer 1 EL Essig

Rezept:

Den Schinkenbraten parieren, pfeffern, salzen und mit Senf einreiben. Das Öl erhitzen und den Braten darin rundum scharf anbraten.

Den Braten wieder aus dem Topf nehmen und das klein geschnittene Suppengemüse und die Zwiebel anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Schwarzbier ablöschen. Den Knoblauch, die klein geschnittene Orange, den Honig und die Gewürze hinzufügen, umrühren und den Braten obendrauf legen.

Mit der Brühe auffüllen und das Ganze 1,5 Std. köcheln lassen. Den Braten schneiden, die Soße sieben und nach Belieben andicken und abschmecken.