

# Geschnetzeltes Schweinefleisch von Simu

Mengen für 15 Personen

4.5 cl Öl	erhitzen
1.8 kg Schweinegeschnetzeltes	auf grosser Stufe anbraten
150 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
36 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.5 Stück Bouillonwürfel	mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen
30 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen.
6 cl Vollrahm	Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken

Wenn nötig Wasser nachgiessen.