

Schweineragout

von Kösche Ch Aa Ju

Mengen für 10 Personen

600 g Pepperoni (g)

5.0 Stück Zwiebeln

6.25 dl Bouillon (flüssig)

5.0 EL Butter

5.0 dl Rotwein

40 g Tomatenmark

6.0 dl Vollrahm

1.25 kg Geschnetzelte
Schweinefleisch

Arbeitszeit: ca. 1 Std. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Zwiebeln feinhacken und die Pilze in nicht zu kleine Stücke schneiden. Fleisch anbraten, Pilze und Zwiebeln zufügen, würzen, zusammen mit der Brühe und dem Rotwein ca. 1 Std. schmoren. Zuletzt die saure Sahne und das Tomatenmark zufügen. Abschmecken.