

# Schweineragout

von Kösche Ch Aa Ju

Mengen für 40 Personen

2.4 kg Pepperoni (g)

20 Stück Zwiebeln

2.5 Liter Bouillon (flüssig)

20 EL Butter

2 Liter Rotwein

160 g Tomatenmark

2.4 Liter Vollrahm

5.0 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.