

Schweineragout

von Kösche Ch Aa Ju

Mengen für 80 Personen

4.8 kg Pepperoni (g)

40 Stück Zwiebeln

5 Liter Bouillon (flüssig)

40 EL Butter

4 Liter Rotwein

320 g Tomatenmark

4.8 Liter Vollrahm

10 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.