



BÄRLAUCH PFANNE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch geschnetzelt
0.200 kg	Gemüse TK (z.B. Erbsen, Karotten)
0.100 kg	Maiskörner aus der Dose
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Bärlauch Marinade Sensia	Art.-Nr. 15566
-------	--------------------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Das geschnetzelte Schweinefleisch mit der Marinade vermischen.
2. Das Gemüse gut unterheben.

Zubereitung

1. Mit wenig Fett in kleinen Portionen in der heissen Pfanne kurz anbraten.
2. Danach mit Vollrahm ablöschen und kurz aufkochen.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.