



SCHWEINEFLEISCH HERBSTPFANNE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch geschnetzelt
0.100 kg	Marroni TK
0.100 kg	Rosenkohlköpfe TK, halbiert
0.050 kg	Karottenwürfel oder Babykarotten TK
0.050 kg	Frühlingszwiebeln geschnitten
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Waldpilz Maricrème.....	Art.-Nr. 8642
-------	-------------------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Das Schweinefleisch mit der Maricrème Waldpilz marinieren.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden.
3. Das restliche Gemüse unterheben und in einer Schale präsentieren.

Zubereitung

1. Das Geschnetzelte mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und dann servieren.

Bemerkung, Variante

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