

## Schweinsnierstückbraten, Kartoffel fest + mehlig, Gemüse, Champignon-Rotweinsauce

### Zutaten – für 4 Personen

Champignons  
 1 Karotte  
 Je 4 Kartoffeln fest + mehlig  
 1 Kohl  
 1 Kohlrabi  
 1 Lauch  
 2 Ei Paidol  
 1 Pfälzerrübe / Küttiger Rüebli  
 5 dl Rotwein  
 1.2 kg Schweinsnierstückbraten  
 1/3 Sellerie  
 1/2 Zucchetti  
 Rapsöl / Butterschmalz  
 Gemüseextrakt, Gewürze, Kräuter



### Vorbereitung

#### Bereitstellen

Bratpfanne, 2 Töpfe/Bräter mit Deckel (entsprechend der zu garenden Menge), GARKiste  
 Schneidbrett, Sparschäler, (Rüst)Messer, Pinsel ...

### Zubereitung

**Koteletts** marinieren, **Gemüse + Champignons** rüsten

**Gemüse** in einen Topf geben, **Wasser** dazu bis es bedeckt ist, 1 - ... (Tee)Löffel **Gemüseextrakt**, zum Kochen bringen. Währenddessen den

**Schweinsnierstückbraten** kurz scharf anbraten und in den bald siedenden Gemüsesud legen.

Weiter bis zum Sieden erhitzen. Topf mit Deckel sofort in die GARKiste

**Rotwein** in der Bratpfanne aufkochen, abschmecken. **Champignons** dazu geben. Ab in die GARKiste

Die Rotweinsauce vor dem Servieren in die Bratpfanne giessen, langsam aufkochen und dabei zum Eindicken  
 1-2 Ei **Paidol** einrühren, ziehen lassen

### Dauer (Vor- + Zubereitung sind abhängig von der Menge)

Genussfertig nach ca. 45 Minuten. Nach 1:15 Kerntemperatur vom Braten >64 °C

C + J + A + W AUS WALDSTATT (JANUAR 2021)

## Schweinsnierstückbraten, Kartoffel fest + mehlig, Gemüse, Champignon-Rotweinsauce

## Zutaten / Einkaufsliste

Mengen und Verhältnisse sind von der Anzahl Geniesser und persönlichen Geschmack abhängig

Was	für 4 Pers.	für ___ Pers.	Total: Stck, g, kg, dl, l
Champignons			
Karotte	1 Stck		
Kartoffel, je ein Teil fest + mehlig	ca. 500g		
Kohl	1/2 Stck		
Kohlrabi	1/2 Stck		
Lauch	1/2 Stck		
Paidol: Weizen-, Hirsemehl, Weizenkeime	1-2 El		
Pfälzerrübe / Küttiger Rüebli	1 Stck		
Rotwein	5 dl		
Schweinsnierstückbraten	ca. 1.2 kg		
Sellerie	1/3		
Zucchetti	1/2		
Rapsöl / Butterschmalz			
Kräuter Gewürze Gemüseextrakt			

C + J + A + W AUS WALDSTATT (JANUAR 2021)