

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)