

Vogel's Rezeptbox

Schweine-Geschnetzeltes in Wein-Sahne-Soße mit Schupfnudeln



Zubereitung:

- Geschnetzeltes mit Küchenkrepp trocken tupfen. Zwiebel schälen und achteln. Geputzten Lauch in feine Ringe schneiden.
-
- 2 EL Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Geschnetzelte unter Wenden darin anbraten, bis alle Fleischstücke durchgebraten und gebräunt sind. Salzen und pfeffern. Fleisch aus der Pfanne nehmen und abdecken.
-
- Zwiebelstücke und Lauchringe in die Pfanne zu dem Bratfond geben und bei mittlerer Hitze darin ca. 5 Minuten anbraten. Honig, Balsamico-Essig, Wein und Sahne zugeben und alles zirka 3 bis 6 Minuten kräftig kochen lassen.
-
- Flüssigkeit mit Soßenbinder andicken. Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Rosmarin dazugeben. Geschnetzeltes zurück zur Soße geben, erhitzen und abschmecken.
-
- Kürbiskerne grob hacken und zusammen mit Peperoni-Streifchen vor dem Servieren aufstreuen.
-
- Zwischenzeitlich restliches Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin nach Packungsanleitung goldbraun braten.

Zutaten (3 Personen):

400 bis 500 g Geschnetzeltes vom Schwein
1 rote Zwiebel
250 g Lauch, geputzt gewogen
4 EL Pflanzenöl
Pfeffer
1/2 TL Salz
1 EL flüssiger Bienenhonig
1 EL dunkler Balsamico-Essig
125 ml Weißwein
125 ml Schlagsahne
1 TL instant Delikatessbrühe
1 bis 2 EL heller Soßenbinder
einige Rosmarinstängel
1 EL Kürbiskerne
1/2 rote Peperoni, in feine Streifen geschnitten
500 g Schupfnudeln