

Rezeptservice



Schweinegeschnetzeltes "Schlemmerpfanne"

Zutaten für 4 Personen:

*1 kg Schlemmerpfanne
4 Eßl. Wasser
2-3 Eßl. Weißwein
3 Eßl. Sahne
oder 2 Eßl. Creme fraîche
evtl. 1 Tl. Mehl*



Beilagen:

Spätzle
Nudeln
Kartoffelgratin
frische Salate
Broccoli

Das vorbereitete Fleisch in der heißen Pfanne, unter Zugabe des Wassers anbraten und ca. 10 min bei gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Danach mit Weißwein, Sahne oder Creme fraîche verfeinern.

Zum Schluss eventuell einen Teelöffel Mehl unterrühren, um die Soße etwas abzubinden, nochmals aufkochen lassen, fertig.

Häcker & Messerle GmbH
in Geislingen, Kuchen, Gingen und
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0
HP: www.haecker-messerle.de
E-Mail: info@haecker-messerle.de

Wir wünschen einen guten Appetit