

Schweinsvoressen

4-Personen

Zutaten:

800	-	gr Schweinsvoressen (nicht zu mager)
2	-	Kalbsfüsse (für den feinen Geschmack Wichtig)
1	-	Zwiebel, grob gehackt
2	-	Karotten, geschält in Stücke geschnitten
2	-	Stück Stangensellerie, gerüstet in grobe Stücke geschnitten
3	-	dl Weisswein
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Paprika (mild und scharf)
2	-	EL Bratbutter
2	-	EL Tomatenpüree
2-3	-	Lorbeerblätter
4-5	-	dl Wasser
2	-	Töpfli Rindsbouillon (Knorr)
etwas	-	Maisstärke (Maizena)

Zubereitung:

In einer eher grösseren Pfanne die Bratbutter erhitzen und die Kalbsfüsse darin stark anbraten – herausnehmen und warm beiseite stellen.

Das Schweinsvoressen ungewürzt anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und ebenfalls warm beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die Zwiebeln, die Karotten und den Stangensellerie sowie das Tomatenpüree gut anbraten und die Rindsbouillon-Töpfli begeben. Langsam – portionenweise den Weisswein begeben und auch langsam das Wasser beifügen.

Das Voressen und die Kalbsfüsse zurück in die Pfanne geben, Lorbeerblätter dazugeben und zugedeckt cirka 60 – 90 Minuten leise köcheln lassen.

Den gewünschten Garpunkt am besten durch immer wieder probieren herausfinden. Am Schluss das Fleisch herausnehmen, warm stellen und die Sauce etwas einreduzieren sowie mit Maizena abbinden. Fleisch zurückgeben – allenfalls nochmals etwas erwärmen und heiss servieren.

Dazu passt: Nudeln, Kartoffelstock und feines Gemüse