

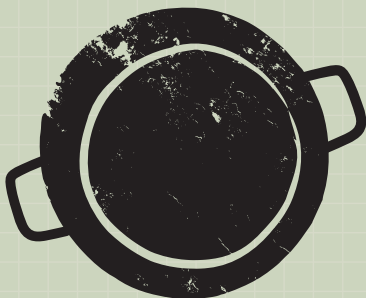


# Pfeffer-Rahm- Geschnetzeltes

# Zutaten (für 4 Personen)

600 g Schweinegeschnetzeltes vom  
Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
240 ml Hofgenuss Rinderfond  
500 ml Sahne  
80 ml Weißwein  
60 g Butter  
60 g Mehl  
1 Knoblauchzehe

Etwas Salz, Pfeffer und Muskat  
ca. 20 g bunte Pfefferkörner  
(Grün, Rosa, Schwarz, Weiß)  
Etwas Rapsöl zum Braten



## So gehts:

Das Schweinegeschnetzelte in einer großen Pfanne mit etwas Rapsöl goldbraun anbraten. Die Knoblauchzehe klein hacken und dazu geben. Das gegarte Fleisch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und herausnehmen. In der selben Pfanne Butter im Bratenansatz schmelzen, mit Mehl verrühren und dadurch eine Mehlschwitze erzeugen. Die Mehlschwitze mit Sahne, Rinderfond und Weißwein ablöschen und unter Rühren zum Kochen bringen. Das Fleisch untermischen und kurz erhitzen. Unter Rühren 10 Minuten köcheln lassen und bunte Pfefferkörner hinzufügen.

→→ Lecker dazu: Schwäbische Spätzle, auch Knöpfle und Bandnudeln eignen sich wunderbar.

*Guten Appetit*