

## Hauptspeise – „Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Speck“

### Zutaten sind:

- ➔ 600 gr. Geschnetzeltes Schweinefleisch
- ➔ 1 Zwiebel
- ➔ 80 gr. Speck
- ➔ 250 gr. Champignons
- ➔ 1 Tl. Edelsüß-Paprika
- ➔ 3 Eßl. Öl
- ➔ 1 Topf pure Rinderbouillonpaste (28 gr. z.B. Knorr)
- ➔ ½ Becher Creme fraiche (75 gr.)
- ➔ 2 Eßl. gehackte Kräuter (z.B. Majoran, Petersilie)
- ➔ Pfeffer
- ➔ Semmelknödel (die machen wir selbst)

### Und so wird es gemacht:

Zwiebel abziehen. Zwiebel und den Speck fein würfeln. Pilze putzen in Scheiben oder Viertel schneiden. In einer Pfanne Geschnetzeltes in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Zwiebel, Pilze und Speck hinzugeben, anschwitzen, mit Paprikapulver bestäuben, mit 400 ml Wasser und Bouillonpaste auffüllen, alles aufkochen lassen. Fleisch zugeben, 5 – 10 Minuten leicht köcheln lassen, Creme fraiche einrühren und mit den Kräutern verfeinern. Dazu passen Nudeln oder Spätzle.

#### Weitere Bemerkungen:

Zutaten sind für 4 Personen

### Fortsetzung – und so wird es gemacht:

**Tipp:** Etwas herzhafter wird das Geschnetzelte, wenn sie es mit gehackten Essiggurken, Zitronenabrieb, Senf und mit Cayennepfeffer abschmecken.

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten	½ Stunde mit schneiden
Im Ofen <i>backen</i>	<b>entfällt</b>
Auf dem Herd <b>kochen</b>	Dauer ca. ½ Stunde

### *was noch wichtig ist:*

***Wir hatten Spätzle dazu und grüner Salat***

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „Guten Appetit“