

Christiane Leesker, Vanessa Jansen

Professional

Winzerpfännchen mit Schwammerlsauce

Griß di Rezepte

Champignon

Fleischgerichte

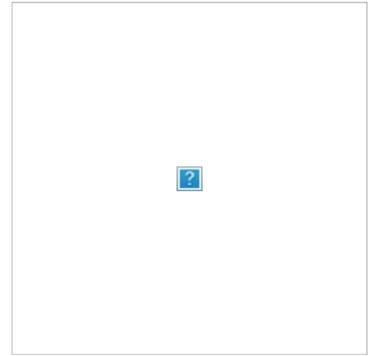
Hausmannskost

Herbst

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Schweinebäckchen in mundgerechte Stücke schneiden und im leicht köchelnden Rinderfond etwa 1 1/2 Stunden garen. Das Fleisch herausheben und 250 ml Fond abmessen. Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen (nicht waschen) und vierteln. Etwas Butterschmalz in einer großen gusseisernen Pfanne stark erhitzen. Die Filetstücke darin schnell rundum scharf anbraten und herausnehmen. Die Hitze etwas reduzieren. Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Schmalz glasig anschwitzen. Die Champignons zugeben und anbraten. Mit dem Riesling ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Bäckchenfond, Bratensauce und Schlagobers dazugießen und die Sauce sämig einkochen lassen. Zum Schluss beide Fleischsorten in die Sauce geben und darin wieder erwärmen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit der Petersilie bestreuen und servieren.



ZUTATEN

500 g Schweinebäckchen

500 ml dunkler Rinderfond (aus dem Glas)

400 g Schweinefilet

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

400 g braune Champignons

Butterschmalz zum Anbraten

150 ml Riesling

50 ml dunkle Bratensauce (Fertigprodukt)

200 g Schlagobers

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

2 EL gehackte Petersilie