

Bauernpfandl



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schweineschmalz	1 Esslöffel
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	100 g
Zwiebeln	2 Stk.
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	1 Stk.
Schweinefleisch	300 g
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1/8 Liter
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln in nicht zu feine Ringe schneiden. Das Stück Speck von der Schwarte trennen und in Streifen schneiden. Schweinsschulter in kleine Würfel oder nudelig schneiden (je nach Geschmack) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Essiggurkerln in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne das Schmalz erhitzen. Die Speckstreifen darin anbraten, die Zwiebelringe dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig werden lassen. Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Fleisch dazugeben und goldbraun anbraten. Mit Mehl stauben und mit der Rindsuppe aufgießen, aufkochen lassen. Zugedeckt köcheln lassen.

Eventuell noch mit etwas Rindsuppe aufgießen. Kurz vor dem Garwerden die geschnittenen Essiggurkerln dazugeben.

Mit ganzen gekochten Erdäpfel, die mit etwas Kümmel bestreut werden in der Pfanne servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at