

SALBEI-SPECK-GESCHNETZELTES

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

500 g Schweinsgeschnetztes
Bratbutter oder Bratcrème
Salz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Speckwürfelchen
10-12 Salbeiblättchen, in Streifen geschnitten
3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
1 dl Noilly Prat oder Fleischbouillon
2 dl Fleischbouillon
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Salbei zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Das Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten. Herausnehmen und würzen.

2 Speckwürfelchen, Salbei und Knoblauch unter Rühren kurz braten. Mit Noilly Prat oder Bouillon ablöschen. Fleischbouillon dazugießen.

3 Fleisch zugeben, bei kleiner Hitze 10-15 Minuten köcheln, würzen und garnieren.

Dazu passen Kartoffelstock, Polenta, Nudeln oder Reis und Saisongemüse.

