



Macht Appetit auf regional!

BAYERISCHES Gaumenkino

GESCHNETZELTES
vom bayerischen
Schwein mit Orecchiette

MINDESTENS
50 %
AUS
BAYERISCHER
LANDWIRT-
SCHAFT!



GESCHNETZELTES

100
PORTIONEN

Zutaten

14 kg Schweinefleisch* (z. B. aus Nuss, Hüfte oder Rücken)

150 g Gewürzmischung für Fleisch

200 g Weizenmehl*

750 g Rapsöl*

5 kg Champignons*, geputzt und geviertelt

1 kg Rote Zwiebeln*, eminciert

800 g Butter*

3 l trockener Weißwein

4 l Kalbsfond

3 l Sahne*

QS Salz, Pfeffer

100 g Petersilie*, fein gehackt

50 ml Zitronensaft

150 g Senf, mittelscharf*

6,5 kg Orecchiette-Nudeln, gekocht

Zubereitung

- Das Schweinefleisch in nicht zu dünne Streifen schneiden, würzen und mehlieren.
- Öl im Kipper erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten, dann herausnehmen und warm halten.
- Die Butter in den Kipper geben, Zwiebeln und Champignons dazugeben und unter Rühren anbraten. Mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren.
- Fond zugeben und mit der Sahne bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- Fleisch in die Sauce geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen (nicht mehr kochen lassen).
- Mit Petersilie, Zitronensaft und Senf abschmecken.
- Dann mit der Pasta servieren.

Mit einem Salat zum Heimat-Teller ergänzen!

Dazu passen auch Reis, Graupen oder gekochte Kartoffeln.

* Diese Produkte sind mit den Siegeln GQB und BBS erhältlich.

