

Schweinefleisch in Pfefferrahm

Sauté de porc



Zutaten für vier Personen:

600 g Schweinefleisch (z.B. aus der Oberschale)

1 EL Speisestärke

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kräuter der Provence

3 EL Olivenöl

3 Karotten

eine Scheibe Knollensellerie

1 Gemüsezwiebel

2 Knoblauchzehen

300 ml trockener Weißwein

2 Lorbeerblätter

4 Thymianzweige

150 ml Sahne

eingelegerter grüner Pfeffer

1. Schweinefleisch waschen, trocknen und in Würfel schneiden. 1 EL Speisestärke, Salz, Pfeffer und etwas Kräuter der Provence in einem Suppenteller mischen und die Schweinefleischwürfel darin wälzen.

2. In einem beschichteten Schmortopf das Öl erhitzen und die Schweinefleischwürfel portionsweise (wichtig) von allen Seiten scharf anbraten. In Alufolie warm stellen.

3. Das geputzte und in Würfel geschnittene Gemüse und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben und ebenfalls

einige Minuten anbraten. Fleisch wieder zugeben.

4. Dann mit Weißwein ablöschen, die Gewürze zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 90 Minuten schmoren. Immer mal wieder nachsehen, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist.

5. Lorbeerblätter und Thymian herausnehmen. Mit der Sahne verfeinern und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2-3 TL eingelegten grünen Pfeffer vorsichtig unterheben.

6. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Hinweise:

Optional kann man auch das Fleisch bei Punkt 5 herausnehmen und die Sauce mit dem Gemüse aufmixen. Den grünen Pfeffer aber in jedem Fall erst nach dem Mixen zugeben.

Rezeptanregung: Sauté de porc von Traiteur Monsieur Berio, Saint-Tropez, April 2004.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.01.2023