

GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH MIT LAUCH UND DÖRRTOMATEN

600 g	Schweinefleisch, geschnetzelt	
	Salz, Pfeffer, Paprika	Fleisch damit würzen
	Bratbutter	erhitzen, Fleisch darin portionenweise anbraten, herausnehmen und warm stellen
300 g	Lauch	in Ringe schneiden
1	Knoblauchzehe, geschnitten	
8	getrocknete Tomaten	in etwas Wasser 2 Std. legen, dann herausnehmen und in Streifen schneiden
		Gemüse im Bratfonds andämpfen, herausnehmen
1 dl	Rotwein	
2 dl	Bouillon	ablöschen und das Fleisch darin ca. 15 Min. köcheln lassen
		dann das Gemüse begeben und nochmals 10 Min. köcheln lassen
2 dl	Rahm	kurz vor dem Servieren begeben
wenig	Zitronensaft	dazu geben aufkochen, evtl. nachwürzen und anrichten