

Traditionelle „Schnitz und Drunter“

4 Portionen als Hauptmahlzeit

Zutaten

| | |
|-----------|--|
| 600 g | reife Birnen |
| 1 EL | HOLL-Rapsöl |
| 400-500 g | mageres Schweinsvoressen |
| 1 Msp. | Nelkenpulver |
| etwas | Pfeffer |
| 1 dl | Most |
| 1 dl | Gemüsebouillon gluten- und laktosefrei |
| ½ | Zimtstange |
| 1 | Lorbeerblatt |
| ½ TL | Salz |
| 700 g | festkochende Kartoffeln |

Zubereitung

Bei den Birnen Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden. Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch begeben und anbraten. Mit Nelkenpulver und Pfeffer würzen. Mit Most und Gemüsebouillon ablöschen, Birnenschnitze, Zimtstange, Lorbeerblatt und Salz begeben, sorgsam untermischen. Bei schwacher Hitze 30 – 35 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Kartoffeln in der Zwischenzeit schälen und in 3 cm grosse Würfel schneiden und auf die Birnen-Fleisch-Mischung legen (nicht unterheben). Weitere 20 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind, jetzt untermischen. Lorbeerblatt dabei entfernen.

Tipp

Schweinsvoressen durch Rippli ersetzen. Frische Birnen durch 200 g Dörrbirnen oder Dörräpfel ersetzen.



Traditionelle „Schnitz und Drunter“