



HAUPTGANG

TRADITIONELLE «SCHNITZ UND DRUNTER»



★ ★ ★ ★ ☆ (40)

CA. 1 H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

- 1** Das Kerngehäuse der Birnen entfernen und diese in Schnitze schneiden. Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch beigegeben und anbraten. Mit Nelkenpulver und Pfeffer würzen. Mit Most und Gemüsebouillon ablöschen, Birnenschnitze, Zimtstange, Lorbeerblatt und Salz beigegeben, sorgsam untermischen. Bei schwacher Hitze 30 bis 35 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- 2** Kartoffeln in der Zwischenzeit schälen, 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

- Schweinsvoessen durch Rippli ersetzen.
- Frische Birnen durch 200 g Dörrbirnen oder Dörräpfel ersetzen.