



Macht Appetit auf regional!

BAYERISCHES Gaumenkino

GESCHNETZELTES
vom bayerischen
Schwein mit Orecchiette

MINDESTENS
50 %
AUS
BAYERISCHER
LANDWIRT-
SCHAFT!



Rezepte für die Gemeinschaftsverpflegung

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.

