

## Geschnetzeltes vom Schwein nach Jägerart

(Rezept von Landfrau Manuela Achermann aus der 13. Staffel der «Landfrauenküche»)

### Zutaten:

- 12 Tranchen Speck, in Streifen geschnitten
- 800 g Geschnetzeltes vom Schwein
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 – 3 Rüebli in «Stängeli» geschnitten
- 3 Stangen Lauch, in 3 – 4 cm grosse Streifen geschnitten
- Bratbutter
- 4 dl Rotwein
- 5 dl Bratensauce
- Fleischwürze
- Nach Belieben Silberzwiebeln aus dem Glas
- Nach Belieben Eierschwämmli aus dem Glas
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Maizena, zum Binden der Sauce

### Zubereitung:

In einer Bratpfanne den Speck ohne Zugabe von Fett anbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und zu Seite stellen.

Wenn nötig etwas Bratbutter in die Bratpfanne geben und darin portionenweise das Fleisch anbraten. Das angebratene Fleisch zur Seite stellen.

In der Bratpfanne die Zwiebeln und den Knoblauch auf kleinem Feuer anschwitzen. Dann das Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten.

Das angebratene Fleisch und den Speck zum Gemüse geben und alles zusammen mit dem Rotwein ablöschen.

Die Bratensauce dazugeben und das Geschnetzelte ca. 1 Stunde lang köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren und, wenn nötig, etwas Wasser zugeben.

5 Minuten vor Schluss die Eierschwämmli und die Silberzwiebeln zugeben und kurz mitkochen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit wenig Maizena abbinden.