



Ihr Rezept: Schweinegeschnetzeltes süß-sauer



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
----------	---



Zutatenliste

Allgemein

Geschnetzeltes aus der Oberschale	600 g
junge Möhren	500 g
Kochäpfel	2
Frühlingszwiebeln	2 Bund
Mehl	1 TL
mildes Paprikapulver	1 TL
Pfeffer, Salz	
Butter	30 g
Rübenkraut	1 EL
Apfelsaft	2 EL

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung: Gemüse und Äpfel waschen und putzen. Die Möhren in schmale Stifte und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Äpfel in Achtel teilen, das Kerngehäuse entfernen und die Spalten in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch mit einer Mischung aus Mehl, Paprikapulver und Pfeffer überstäuben. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Die Möhren, Zwiebel und Apfelstückchen zugeben und unter Rühren etwa 10 Minuten braten. Dann salzen und Rübenkraut mit Apfelsaft zugeben. Weiter braten bis alles goldbraun überzogen ist. Dazu: Bandnudeln