

Schweinevoressen an Senfsosse

Zutaten:

- 400g Schweinevoressen
- 1 Lauchstange
- 2 Rüebli
- Kräutersenf nach Belieben
- Rahm
- Weisswein

Zubereitung:

Schweinevoressen in mundgerechte Stücke dressieren. Salzen und pfeffern und gut mit Mehl bestäuben. In Bratfett gut anbraten. Fein geschnittenes Gemüse dazu geben und mit andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen.

Wasser dazugeben bis gewünschte Konsistenz der Sosse erreicht ist und einköcheln lassen.

Dazu passt hervorragend Reis