



Geschnetzeltes mit Birnen im Reiring

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Reis

1.5 Rüebli, geschält, an der Röstiraffel geraffelt Butter zum Dämpfen

125 g Reis

ca. 3.5 dl Gemüsebouillon

¼ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Geschnetzeltes

300 g Schweinsgeschnetzeltes

Bratbutter oder Bratcrème Salz, Pfeffer

wenig Paprika

½ Knoblauchzehe, gepresst

1½ Birnen, z.B. Gute Luise, gerüstet, gewürfelt

Butter zum Dämpfen

0.5 dl Weisswein oder ca. 1 dl Fleischbouillon

1.5 EL Williams, nach Belieben

0.75 dl Saucenhalbrahm

1 EL Thymianblättchen

Thymian zum Garnieren



Und so wird's gemacht

Reis: Rüebli in der Butter andämpfen. Reis beigegeben, mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, 15- 20 Minuten kochen. Den Schnittlauch darunter mischen.

Geschnetzeltes: Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen, würzen.

Knoblauch und Birnen in derselben Pfanne in der Butter andämpfen.

Mit Wein und/oder Bouillon und evtl. Williams ablöschen, knapp weichkochen.

Rahm und Thymian beifügen, sämig einkochen, würzen.

Fleisch beifügen, heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.

Reis ringförmig auf vorgewärmte Teller geben, Geschnetzeltes mit Sauce einfüllen, garnieren.



Meine Notizen