

Geschnetzeltes vom Mangalitzaschwein, Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

500g Wollschweinfleisch	250g Pfifferlinge	200g Sahne
150g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Bund Oregano
Mehl	Olivenöl	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

Für die Knödel:

3 Brötchen, vom Vortag	2TL Semmelbrösel	3 Eier
150ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Pfifferlinge gründlich putzen. Petersilie und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Hälfte der Petersilie für die Knödel beiseite stellen. Für die Knödel Brötchen zerkleinern und in einer Schüssel in Milch einige Minuten einweichen. Eier aufschlagen und hinzugeben. Petersilie hinzugeben. Zu einem Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Teig nicht fest genug ist, ein paar Semmelbrösel hinzufügen. Einige Minuten ruhen lassen.

Fleisch in Stücke schneiden, mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Nach einigen Minuten Pfifferlinge und Kräuter hinzugeben und mitbraten. Abschließend Creme fraîche und Sahne hinzugeben, auf mittlerer Hitze garen und nochmals abschmecken.

Für die Knödel aus dem Teig Knödel formen und diese etwa zehn Minuten ins kochende Wasser geben.

Geschnetzeltes mit Knödel und Pfifferling-Rahmsauce auf Teller geben und servieren.

Reinhold Gruber am 17. Oktober 2016