

Herzhaftes Schweine-Geschnetzeltes mit Speck-Kartoffeln

Für vier Personen

600 g Schweinefilet	2 Zwiebeln	2 Paprikaschoten, gelb
2 EL Pflanzenöl	150 ml Kalbsfond	150 ml Weißbier
5 Stiele Majoran	150 g saure Sahne	3 TL Speisestärke
500 g Kartoffeln, fest	100 g Speck, in Scheiben	2 EL Pflanzenöl
1 TL Kümmel	1/2 Bund Petersilie, glatt	Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer		

Das Schweinefilet in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Fleisch portionsweise darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend beiseite stellen. Die Zwiebeln und Paprika ebenfalls anbraten. Das Fleisch zufügen und alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit dem Kalbsfond und dem Weißbier ablöschen. Die Blättchen vom Majoran abzupfen und zugeben. Die saure Sahne mit der Speisestärke verrühren und unter das Geschnetzelte rühren. Das Ganze so lange aufkochen, bis die Soße gebunden ist. Die Kartoffeln waschen, schälen und in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Die Kartoffelwürfel im Pflanzenöl anbraten und unter Rühren goldbraun und knusprig braten. Den Speck zugeben und solange mit braten, bis er gut ausgelassen und goldbraun ist. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Speckkartoffeln mit dem Geschnetzelten und der Soße servieren. Zuletzt die Petersilie hacken und auf das Geschnetzelte streuen.

Horst Lichter am 22. September 2012