

Pikantes Schweinsfischerl



Foto: anita

Zubereitung:

Lungenbraten in dicke Scheiben schneiden, mit Salz würzen und auf beiden Seiten in heißer Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebel fein schneiden und im Fettrückstand rösten. Petersilie fein hacken, Pfefferkörner zerdrücken und dazugeben. Senf und Tomatenmark unterrühren und mit Weißwein sowie etwas Rindsuppe ablöschen. Zum Verfeinern Schlagobers dazugeben und gut durchrühren. Die Fleischstücke in die Sauce legen, nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Kochdauer: 15 bis 30 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Österreich

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stück Schweinsfischl (Lungenbraten)
- Salz
- Butter
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1/16 l Weißwein
- Rindsuppe
- 3 EL Schlagobers