



Geschnetzeltes in Majoransauce

Für 4 Personen

600 g
Schweinenacken
1 EL Öl
1 Stange Porree
1 Apfel

2 TL frischer Majoran
1/8 l Fleischbrühe
150 g
Kräuterfrischkäse

1 TL mittelscharfer
Senf
Salz, Pfeffer

Das Fleisch in Streifen schneiden und in heißem Fett anbraten.

Porree putzen und in Streifen schneiden, den Apfel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Wenn das Fleisch angebraten ist, Porree- und Apfelstreifen hinzufügen und kurz mitbraten.

Majoran dazu geben und mit Brühe aufgießen.

Den Frischkäse einrühren und alles bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Tipp: Zum Majoran-Geschnetzelten passen gut Salzkartoffeln und Salat.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

