



# REZEPT - SERVICE

## Schweinsvoressen mit Bein

mit Aprikosen

### Zutaten für 4 Personen

Bratbutter zum Anbraten

800 – 1000g Schweinsvoressen mit Bein

3 EL Mandeln, gehackt

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Stück Ingwer, nussgroß, gerieben

400g Aprikosen (im Winter mit 150g gedörrten Aprikosen, eingeweicht, zubereiten), entsteint, in Streifen geschnitten

1 dl Weißwein oder sauren Most

3 dl Gemüsebouillon

Cayenne – Pfeffer

1 Becher Sauermilch à 180g, nature

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Mandelsplitter, geröstet



### So wird's gemacht

1. Das Fleisch in der Bratbutter portionenweise anbraten. Die Mandeln drüberstreuen, mit dem Fleisch kurz bräunen und herausnehmen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in derselben Pfanne glasig dämpfen. Die Hälfte der Aprikosen begeben, mit Wein oder Most ablöschen und zur Hälfte einkochen. Das Fleisch und die Bouillon zufügen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 50 – 60 Minuten Weichschmoren.
3. Die andere Hälfte der Aprikosen beifügen und ca. 5 Minuten mitkochen bis sie knapp gar sind. Pfanne vom Herd nehmen. Sauermilch und Rahm vermischen und mit dem Mixer oder Schwinbesen gut verquirlen und zum Fleisch geben, nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne – Pfeffer abschmecken, Mandelsplitter drüberstreuen

**Wir wünschen Ihnen „En Guete“!!**

Ihre TOP - Adresse in der Surselva!

**www.stadt-metzg.ch**

Glennerstrasse 10 • 7130 Ilanz • Tel. 081 - 925 15 64 • Fax 081 - 925 17 13 • email info@stadt-metzg.ch