



Schweine - Steinpilzragout in einer Senf - Bier Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rustikal, raffiniert, z. B. für ein zünftiges Herrenessen

Zutaten

- 800 g Schweinegoulasch aus der Schulter
- 10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, grob gehackt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 Tl frischer Thymian und Majoran, gehackt
- 200 ml Fleischbrühe
- 150 ml helles Bier / Pils
- 2 El Senf
- 180 g Creme fraiche
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Fleisch, in 2 - 3 Portionen / Durchgängen kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt2

Zunächst heraus nehmen und in den Bratensatz, die Zwiebeln, Knoblauch und die eingeweichten, gut ausgedrückten, gehackten Steinpilze geben, kurz mit andünsten.

Schritt3

Mit dem Bier, dem Einweichwasser und der Fleischbrühe aufgießen, die Kräuter und das Fleisch wieder dazu geben.

Schritt4

Ca. 90 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, sehr schön weich schmoren.

Schritt5

Danach die Stücke prüfen und mit einer Schaumkelle heraus fangen. Den Senf und Creme fraiche zum Schmorfond geben und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt6

Etwas auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken und das Fleisch wieder dazu geben.

Schritt7

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu schmeckt ein hausgemachter Kartoffelstampf oder auch Teigwaren.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** Zünftiges Herrenessen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweine-steinpilzragout-in-einer-senf-bier-sauce/>