



Schweinshals-Gulasch à la minute an Peperoni-Jus

Der gut durchgezogene Schweinshals ist ideal zum Kurzbraten geeignet. Zu Würfeln geschnitten reichen ca. 3 Minuten in sehr heissem Fett aus. Das Fleisch bleibt saftig und zart. Die Fleischwürfel werden vorab in eine säuerliche Marinade eingelegt und erst gebraten, wenn Beilagen und der Jus zum Anrichten bereit sind.

Der Peperoni-Jus mit Weisswein und Cognac wird nicht gebunden, sondern mit nur wenig Sauerrahm abgerundet.

Zutaten (1 Portion)

200g Schweinshals
Bratbutter

Marinade:

1El weisser Balsamico
1Tl Dijon-Senf
2cl Brandy (Cognac)
1/2Tl Salz
1/2Tl Pfeffer

Peperoni-Jus:

50g rote Peperoni
1dl Weisswein
4cl Brandy
20g Sauerrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade gut vermischen. Schweinshals zu 2-3cm grossen Würfeln

schneiden und mit der Marinade vermischen. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden und in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Weisswein dazugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Marinade und Brandy dazugießen und nochmals etwas köcheln lassen. Sauerrahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jus bis zum Anrichten warmhalten.

Fleischwürfel mit Haushaltspapier trockentupfen. Nicht zu knapp Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Fleischwürfel scharf anbraten, nach ca. 1 Minute wenden. Nach weiteren 1-2 Minuten nochmals wenden.

Jus auf einem heissen Teller anrichten und die Fleischwürfel darauflegen.







