



## Schweinsvoressen an Peperoni-Rahmsauce

Ein Voressen lässt sich mannigfaltig zubereiten. Von deftigen Varianten bis zu milden, eher feinen Gerichten, zu denen diese Version gehört. Das Voressen wird in einem zurückhaltend gewürzten Sud geschmort, dem erst zum Schluss Vollrahm und reichlich in Streifen geschnittene, rote Peperoni zugegeben wird. Die Fleischwürfel werden vor dem Anbraten leicht bemehlt, was nachher beim Schmoren zu einer leichten Bindung der Sauce führt. Nach der Zugabe von Vollrahm wird diese nicht dicklich, aber ganz schön sämig.

### Zutaten (2 Portionen)

400g Schweinsvoressen (Schulter)  
1/2El Mehl  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
4 Nelken  
4 Lorbeerblätter  
2dl Gemüsebouillon  
1dl Vollrahm  
1 rote Peperoni  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken.

Schweinsvoressen leicht bemehlen und in Bratbutter bei mittlerer Hitze anbraten. Das Fleisch sollte dabei locker in der Bratpfanne liegen, damit es keinen Saft zieht. Fleisch in den Schmortopf geben.

Temperatur etwas zurückstellen und die Zwiebel in der Bratpfanne ca. 3-4 Minuten anrösten. Bouillon dazugießen und den Bratensatz auflösen. Knoblauch, Lorbeer und Nelken zugeben, leicht mit Pfeffer würzen. Kurz aufkochen und den Sud zum Fleisch gießen.

Voressen zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Derzeit die Peperoni schälen (das geht gut mit einem scharfen Sparschäler) und zu ca. 1-2cm breiten und ca. 5cm langen Streifen schneiden.

Lorbeerblätter und die Nelken aus dem Sud fischen. Peperoni und den Vollrahm zum Voressen geben und nochmals 20 Minuten offen köcheln lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.



