



# 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/>