

NFZ-REZEPT

Vor- und
Zubereitung:
ca. 15 Minuten

Für 4 Personen:

Öl zum Braten

600 g geschnetzeltes
Schweinefleisch

2 EL Mehl

1 TL Salz

500 g Champignons,
geviertelt

wenig Pfeffer

3 gelbe Peperoni

1 Zwiebel

1 EL Delikatess-Paprika

1 dl Weisswein

2 dl Fleischbouillon

200g Crème fraîche
Salz und Pfeffer
nach Bedarf

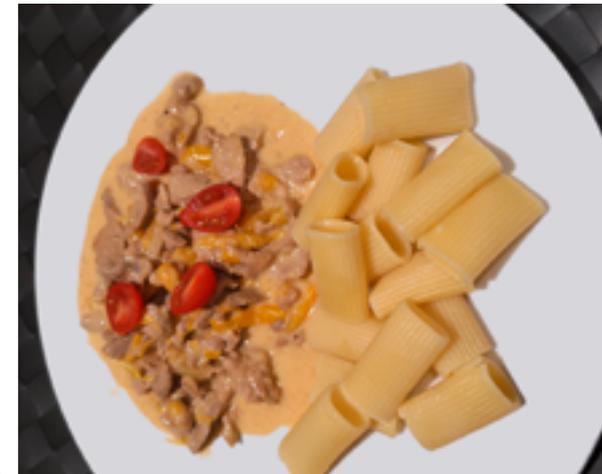
Geshnetzeltes mit Peperoni

Öl in Brattopf heiss werden lassen. Fleisch rundum zirka 2 Minuten anbraten, mit Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren.

Zwiebeln andämpfen, Peperoni begeben. Wein dazu giessen zirka 2 Minuten einköcheln. Boullion dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze zirka 1 Stunde schmoren.

Crème fraîche darunterrühren, nur noch heiss werden lassen, würzen. Dazu passen: Teigwaren.

Rezept: Daniela Hämmerle, Sissach



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



Swiss
Galloway Society

Gönn dir Freiland!

Qualität aus der Region



Weideschwein

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13 | www.muellerwurst.ch

Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG



FRICKTALER
MEDIEN AG