



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Geflügelcrèmesuppe mit Thaicurryschaum und Pouletflügeli

Geschmortes Schweinefleisch mit Rosmarin

Vanillebirnen mit Sandkorncrème

Zutaten:

Zubereitung:

Geschmortes Schweinefleisch mit Rosmarin

600 g	Schweinsnierstück	
1 Bund	Rosmarin	
25 g	Butter	
6 EL	Olivenöl	
1 Zehe	Knoblauch	zerdrückt
1 Stk.	Rüebli	3 cm Stücke schneiden
1 Stk.	Lauch	3 cm Stücke schneiden
1 Stk.	Sellerie (klein)	3 cm Stücke schneiden
0.5 lt	Weisswein, trocken	
1 EL	Weisswein	
1 EL	Dijonsenf	
	Salz, Pfeffer	

Fleisch muss drei Tage vor dem Zubereiten mit 1/2 Bund Rosmarin mit Küchengarn binden.

Fleisch in Olivenöl und Butter rundherum goldgelb anbraten (nicht rauchheiss). Ablöschen mit Weisswein. Knoblauch, Sellerie, Lauch und Rübli begeben. Leicht köcheln lassen, max. 15 Min.

Fleisch vom Rosmarin befreien und ca. 5 Min. ruhen lassen (Alufolie).

Fleisch in 1cm dicken Scheiben schneiden. Servieren mit dreifarbigem Teigwaren und Saucenspiegel.