

Geschnetzeltes mit Schinken

Rezept von Petra Fäh, St. Gallen



Anita Senn, Tobias Koster
Betrieb Koster Tobias, Gals

Zubereitung

- Geschnetzeltes mit Öl anbraten. Schinken in kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Fleisch andünsten. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, raffeln und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit dem Madeira ablöschen und aufkochen. Zum Schluss Rahm beifügen und nochmals kurz erhitzen (nicht kochen).
- Dazu passen Nudeln oder Reis.

Zutaten

- 400 g Schweins-
geschnetzeltes
- 150 g Schinken
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- Öl
- Salz, Pfeffer
- Paprika
- 1 dl Madeira, Malaga
oder Marsala
- 1,8 dl Rahm