



## Hauptgang

# Geschnetzeltes mit Gemüse und Boursin

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

400 gr Geschnetzeltes (Schweine- oder Pouletfleisch)  
100 gr Speckwürfeli  
3 Zwiebeln  
2 Rüebli  
1 dl Bier oder Weisswein  
2 - 3 dl Fleischbouillon  
2 EL milder Senf  
150 gr Pfeffer-Boursin  
1 dl Vollrahm  
Kaltgepresstes Olivenöl oder Bratbutter

### Zubereitung

**Vorbereiten:** Zwiebeln in Streifen, Rüebli in Stengelchen schneiden.

Speckwürfeli  
Speckwürfeli ohne Fett in der Bratpfanne knusprig anbraten. Die Speckwürfeli herausnehmen (Fett in Pfanne belassen) und in eine Schüssel geben.

Geschnetzeltes Fleisch  
Fleisch mit Haushaltspapier trocknen. Im Speckfett scharf anbraten. Erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Nach dem Anbraten herausnehmen und zu dem Speck geben. Zugedeckt zur Seite stellen. Hitze reduzieren.

Zwiebeln und Rüebli  
Etwas kaltgepresstes Olivenöl oder Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen und das Gemüse andämpfen. Mit Bier oder Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen.

Bouillon  
Bouillon dazugeben und ca. 6 Minuten das Gemüse weich dämpfen. Die Flüssigkeit zu einem Drittel einkochen.  
Mit Aromat kräftig würzen.

Senf und Boursin  
Senf, Boursin sowie Vollrahm dazugeben und unter rühren daruntermischen. Am Schluss das Fleisch sowie die Speckwürfeli dazugeben und warm werden lassen.  
Mit Trockenreis servieren. En Guete.