Majoranfleisch mit Spiralnudeln

Kategorien: Fleischgerichte, Ragouts, Schweinefleisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Schweinsschulter
3 Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
1 EL Majoran
2 EL Sauerrahm
2 EL Mehl (glatt)
1 EL Senf
2 geschnittene Essiggurkerln
Schweineschmalz (oder Öl),
100 g Spiralnudeln
Salz
Pfeffer
etwas geschlagenes Schlagobers nach Geschmack

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, in Streifen schneiden.
Die Schweinsschulter zuputzen.
Das Fleisch blättrig gegen die Faser schneiden.
In einem Topf Schweineschmalz erhitzen.
Zwiebel und Knoblauch zugeben und langsam goldgelb anrösten.
Danach das Fleisch zum dunkelbraunen Ansatz beifügen.
Bei kräftiger Hitze durchrösten bis das Fleisch Wasser lässt.
Das Fleisch nun im eigenen Saft weich dünsten (ca. 25 Minuten).
Wenn nötig mit etwas Wasser untergießen.
Dem weich gedünsteten Fleisch Majoran, Senf und Essiggurkerl zufügen.
Den mit Mehl glatt gerührten Sauerrahm beigeben, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Eventuell etwas geschlagenes Schlagbers unterheben.
Spiralnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und mit dem Majoranfleisch servieren.