



Schweinefleisch mit Nuss Knoblauch Sauce

Zutaten für 4 Personen

400 g frisches Schweinefleisch
1 El. Butter oder Schweinefett
80 g Nüsse oder Mandeln, gemahlen
3 Knoblauchzehen
200 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schweinefleisch in Scheiben schneiden, im Fett anbraten. Nach Geschmack würzen. Die gemahlene Nüsse mit den durchgedrückten Knoblauchzehen mischen, mit der warmen Hühnerbrühe zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt knusprig gebratener Bacon oder Speck und frisches Brot.



© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

1. Vorstand:
Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332
Mobil: 0177 – 6446505

2. Vorstand:
Thomas Summa
Friedrichstr. 10
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: leben_anno_1482ev@gmx.net