

## Makkaronifleisch

<b>Thema:</b>	ein Nudelgericht für die ganze Familie
<b>Saison:</b>	geeignet für 365 Tage im Jahr
<b>Besonderheit:</b>	Essiggurkerln geben dem Gericht eine pikante Note
<b>Zu Beachten:</b>	ein Teller ist nicht genug,..... - typisches Schaufeleessen

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

1 kg	Schweineschnitzel
4	Zwiebel
2	Tomaten
4	Essiggurkerln (groß)
1 Becher	Sauerrahm
1 lt.	Brühe
1 EL	Estragonsenf
4 EL	Mehl
n.B.	Öl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Majoran
500 g	Makkaroni



### Zubereitung

Das Fleisch in kleine Filets schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Filets von jeder Seite kurz anbraten (im Backrohr warmstellen). Im verbleibenden Bratenöl die in Halbmonde geschnittenen Zwiebeln anbraten. Mit 2 EL Mehl stauben, den Senf unterrühren und mit der Brühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Die Filets wieder einlegen und ca. 30-45 Minuten weich dünsten. Danach den mit 2 EL Mehl verrührten Sauerrahm unterrühren und aufkochen lassen. Am Schluss die in Streifen geschnittenen Essiggurkerln und Tomaten unterrühren und kurz mitkochen lassen (max. 5 Minuten).

Mit den gekochten Makkaroni (können auch mit Majoran verfeinert werden) servieren und mit Gurkerln- und Tomatenstreifen garnieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

