

# Allendorfer Apfelweingeschnetzeltes

## Zutaten (4 Personen):

- 0,8-1 kg Geschnetzeltes vom Schweinerücken
- 150 g Frische Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Zwiebel
- 1 Gewürzgurke
- 150 ml Apfelwein
- 1 EL Schmand (Saure Sahne)
- 200 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie
- Schnittlauch
- Dill
- Olivenöl

## Zubereitung:

Das Olivenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Das Geschnetzelte darin rundherum scharf anbraten, nach und nach die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons hinzufügen.

Frühlingszwiebeln, Zwiebel und Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben; den Inhalt mehrmals in der Pfanne schwenken. Mit Apfelwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nun den Schmand und die Sahne hinzugeben und cremig reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die frisch gehackten Kräuter unterheben.

Als Beilage sind frische Spätzle oder Kartoffelrösti und ein frischer Sommersalat empfehlenswert.

## Quelle:

<http://www.hr-online.de/>