



Rezept

Geschnetzeltes mit Lätschini

Rezept Bild



Zutaten

- Geschnetzeltes (vom Schwein)
- 1-2 Zwiebeln
- Mehl
- Weisswein
- Gekörnte Brühe

Zubereitung

Die Zwiebeln anschwitzen. Geschnetzeltes hinzugeben und gründlich anbraten. Die Karotten hinzugeben und mit anbraten. Alles mit Mehl bestäuben und anbraten. Mit wenig Essig und reichlich Weisswein ablöschen. Mit Wasser und gekörnter Brühe bedecken.

ca. 2h auf kleiner Flamme köcheln. Mit den «Lätschini» vermengen und geniessen.

Tipps und Tricks

Am Schluss bis zur Saucensämigkeit einkochen.

Tags

[Schwein](#) [Geschnetzeltes](#) [Fides](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



