



Hauptgang

24 Stunden Pfanne

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Stück	Schweinsfilet 500 bis 600 Gramm, in Medaillons geschnitten (oder 4 grosse Schweinsschnitzel)
3 Stück	Gemüsezwiebeln, gross, in Streifen oder feine Ringe geschnitten (bei fehlen von Gemüsezwiebeln: normale Zwiebeln 400 gr verwenden)
150 gr	Schinken, gekocht, eine dicke Scheibe davon, in Würfel geschnitten
150 gr	Rohschinken, in Würfel geschnitten. Anstelle des Rohschinkens kann auch ein Mostbröckli, (Trockenfleisch) in Würfel geschnitten, verwendet werden.
2 dl	Rahm (Sahne)
1 Becher	Crème fraîche (mit Kräutern)
2 TL	Rindsbouillongranulat
	Aromat, Pfeffer aus der Mühle, eventuell wenig Salz
	Bratbutter für das Anbraten der Schweinsmedaillons
	Butter für das Einfetten der Gratinform

Zubereitung:

Gratinform	Die Gratinform ausbuttern
Schweinsmedaillon, Bratbutter	Die Schweinsmedaillons mit Fleischgewürz (sonst mit Salz und Pfeffer) würzen und in einer Bratpfanne in der stark erhitzten Bratbutter beidseits kurz anbraten (Poren schliessen). Die Medaillons danach in eine Gratinform legen.
Zwiebeln, Aromat	Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln in der Bratpfanne glasig dünsten. Die Zwiebeln mit Aromat bestreuen.
Crème fraîche, Rahm, Rindsbouillongranulat, Pfeffer	Die Crème fraîche sowie den Rahm dazugeben umrühren. Das Rindsbouillongranulat zufügen und umrühren. Kurz aufkochen lassen. Abschmecken mit Pfeffer aus der Mühle. Vorsicht mit dem Salz: Der Schinken wie auch das Rindsbouillongranulat enthalten ebenfalls Salz, daher wenig oder kein Salz beifügen.
Rohschinken und gekochter Schinken	Die Schinkenscheiben in feine Würfel schneiden. Die Würfel über die Schnitzel in die Gratinform geben.
Zwiebel-/Rahmsauce	Die Zwiebel-/Rahmsauce über die Schnitzel giessen. Das Fleisch sollte von der Sauce bedeckt sein. Die Gratinform abdecken und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.
Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Gericht im Backofen während 45 Minuten backen. Zu diesem Gericht passen Spätzle, feine Teigwaren aber auch eine knusprige Rösti.

Dieses Rezept heisst 24-Stunden-Pfanne, weil es 24 Stunden im Voraus zubereitet wird. Dieses Gericht eignet sich besonders für Einladungen, da die Arbeit einen Tag im Voraus geleistet wird und man Zeit für die Gäste hat.

Variante:

Anstelle von 2 TL Rindsbouillongranulat kann auch 2 dl Rindsfond (oder Demi Glace) verwendet werden. Die Sauce danach etwas einkochen bis sie eine sämige Konsistenz aufweist.