Schweinshals-Gulasch à la minute an Peperoni-Jus

Der gut durchzogene Schweinshals ist ideal zum Kurzbraten geeignet. Zu Würfeln geschnitten reichen ca. 3 Minuten in sehr heissem Fett aus. Das Fleisch bleibt saftig und zart. Die Fleischwürfel werden vorab in eine säuerliche Marinade eingelegt und erst gebraten, wenn Beilagen und der Jus zum Anrichten bereit sind.

Der Peperoni-Jus mit Weisswein und Cognac wird nicht gebunden, sondern mit nur wenig Sauerrahm abgerundet.

Zutaten (1 Portion)

```
200g    Schweinshals
        Bratbutter

Marinade:
1El     weisser Balsamico
1Tl     Dijon-Senf
2cl     Brandy (Cognac)
1/2Tl   Salz
1/2Tl   Pfeffer

Peperoni-Jus:
50g     rote Peperoni
1dl     Weisswein
4cl     Brandy
20g     Sauerrahm
        Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade gut vermischen. Schweinshals zu 2-3cm grossen Würfeln

schneiden und mit der Marinade vermischen. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden und in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Weisswein dazugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Marinade und Brandy dazugiessen und nochmals etwas köcheln lassen. Sauerrahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jus bis zum Anrichten warmhalten.

Fleischwürfel mit Haushaltpapier trockentupfen. Nicht zu knapp Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Fleischwürfel scharf anbraten, nach ca. 1 Minute wenden. Nach weiteren 1-2 Minuten nochmals wenden.

Jus auf einem heissen Teller anrichten und die Fleischwürfel darauflegen.