



Schweinsgeschnetzeltes mit Grand Marnier

Grand Marnier ist in der Dessertküche wohl beliebt (Crêpes Suzette...). Eher etwas ungewohnt ist der süß-bittere Orangenlikör in der Fleischküche. Doch er passt, wohldosiert, ausgezeichnet zu Schweinefleisch. Nach dem Anbraten wird das Geschnetzelte mit Grand Marnier abgelöscht, dann wird es in Bouillon geschmort, mit Sauerrahm und wenig Maizena gebunden und kurz vor dem Anrichten nochmals mit Grand Marnier und etwas Orangensaft abgeschmeckt. Das braucht etwas Gespür, das Geschnetzelte soll nur ein dezentes Orangenaroma annehmen.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Schweinsgeschnetzeltes
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3-4El	Grand Marnier
1,5dl	Hühnerbouillon
1/2Tl	Estragon getrocknet
1/2Tl	Paprika süß
80g	Sauerrahm
2El	Orangensaft
2	Orangenschnitze
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinsgeschnetzeltes mit Haushaltspapier trockentupfen. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Geschnetzeltes zusammen mit Zwiebel und Knoblauch portionenweise scharf anbraten (damit das Fleisch kein Wasser zieht). Die zweite oder letzte Portion mit 2 Esslöffeln

Grand Marnier ablöschen. Alles Fleisch wieder in die Pfanne geben. Kurz einkochen lassen und dann die Bouillon dazugießen und mit Estragon, Paprika und wenig Pfeffer würzen.

Zugedeckt ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen, dabei ein paar Mal wenden. Sobald das Geschnetzelte weich ist, Orangensaft zugeben und den Sauerrahm unterrühren. Nach Belieben mit wenig in kaltem Wasser gelöstem Maizena abbinden. Nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Grand Marnier abschmecken und anrichten. Mit einem filetierten Orangenschnitz garnieren.





