

Schweinsvoressen in weisser Sauce (Blanquette) **(für 4 Personen)**

Zutaten: 1 kg Schweinsvoressen, in Würfel geschnitten
 ca. 8 dl Gemüsebouillon
 evtl. 2 Kräuterlinge
 2 Lorbeerblätter, 4 Nelken
 40 g Butter und 40 g Mehl
 1 bis 2 EL Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ dl Milch

Zubereitung:

Ca. 1.5 Liter Salzwasser in grosser Pfanne aufsieden, Fleisch hinein geben und ca. 2 Minuten kochen lassen. Das Wasser weg giessen und das Fleisch abspülen.

8 dl Gemüsebouillon aufsieden, Fleisch, Lorbeerblätter, Nelken und Kräuterlinge hineinlegen und bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und die Flüssigkeit durch ein feines Sieb giessen.

In einer kleinen Pfanne die Butter zergehen lassen und mit dem Mehl vermischen. Von der Bouillon die gewünschte Menge (ca. 5 dl) in einer Pfanne nochmals aufkochen. Unter ständigem Rühren kleine Mengen des Butter-Mehlgemisches begeben bis die gewünschte Dicke der Sauce erreicht ist. Zitronensaft und Milch begeben und evtl. nachwürzen. 2 - 3 Minuten köcheln lassen, dass der Mehlgeschmack vergeht. Das Fleisch zur Sauce geben und erhitzen... servieren.

Dazu passen: Nudeln, Gemüse, Reis, Kartoffelstock