

# Zelgenhof-Geschnetzeltes

ca. 500 g Natura-Beefgeschnetzeltes  
1 – 2 Zwiebeln  
ca. 100 g Speckwürfeli oder -tranchen fein geschnitten  
4 – 5 dl Bratensauce  
100 -180 g Crème fraîche  
2 – 4 Essl. Preiselbeeren  
20 – 50 g Baumnüsse grob gehackt

Zwiebeln und Speckwürfeli anbraten, zur Seite stellen.

Geschnetzeltes portionenweise kurz und möglichst heiss anbraten, würzen und zur Seite stellen. Bratensatz mit 2 – 3 Esslöffeln Wasser aufkochen und absieben. Flüssigkeit in die vorbereitete Bratensauce geben.

Zwiebeln, Speckwürfeli und Geschnetzeltes in die Bratensauce geben und bei niedriger Hitze ca. ½ Std. ziehen lassen. Achtung nicht kochen, sonst wird das Fleisch zäh.

Vor dem Servieren Preiselbeeren, Baumnüsse und Crème fraîche begeben. Crème fraîche kann auch durch sauren Rahm, Saucenrahm oder Rahm ersetzt werden.

Die Menge der einzelnen Zutaten hängt von der Vorliebe ab. Es lohnt sich, verschiedene Arten auszuprobieren. Das Geschnetzelte wird so jedes Mal anders. Auch Gäste werden gerne damit verwöhnt.

*Fam. Häfliger, Zelgenweg 5, 5036 Oberentfelden  
Telefon 062 / 723 70 16 – FAX 062 / 723 70 16  
[www.hzo.ch](http://www.hzo.ch)*