

## Gedünsteter Schweineschopf auf Bauernart

### Zutaten

300 g	Erdäpfel	Weiteres:	
100 g	Zwiebel		Salz
100 g	Champignons		Kümmel
100 g	Speck Jardiniere		Knoblauchzehe
250 ml	braunen Fond		Petersilie
4 EL	Schweineschmalz		Mehl (bestauben)
4 Stk.	Schweineschopf (á 180g)		



### Arbeitsbeschreibung

1. Schweinsschopf dünn plattieren, Ränder leicht einschneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.
2. 2 EL Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schweinsschopf beidseitig braun anbraten, halbe Menge an Zwiebel und Speck mitbraten und mit braunen Fond aufgießen.
3. Zugedeckt ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.
4. Restlichen Speck, Zwiebel und Erdäpfel gesondert in grobe Würfel schneiden. Champignons sechsteln.
5. In restlichen Schweineschmalz die gekochten Erdäpfelwürfel anbraten, Speck und Zwiebel begeben, glasig anschwitzen, Champignons untermengen, würzen und hellbraun anbraten.
6. Zum Schweinsschopf geben und zusammen noch etwa 15 Minuten dünsten.
7. Anrichten mit Sauerrahm und gehackter Petersilie.