

Winzer Dutch

Portionen = 6-8

Zubereitungszeit: 15 / 60= 75 Min.

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 300g Champignons
- [50ml Küchenchef-Öl](#)
- 1000g Schweinegeschnetzeltes
- [4 TL Winzer-Dip](#)
- 1 Becher Creme fraîche
- 150ml Sahne
- 350ml Weisswein

Den Dutch-Oven (FT6) mit 24 glühenden Kohlen bestücken (16/8). Das Küchenchef-Öl erhitzen und das Schweinegeschnetzelte scharf anbraten. Das Fleisch anschließend aus dem Dutch nehmen und in dem Sud die in Streifen geschnittenen Zwiebeln und die geputzten und gestückelten Champignons anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Fleisch wieder dazugeben und mit 200ml Weisswein ablöschen. 3 TL Winzer-Dip und etwas groben Pfeffer dazugeben, umrühren und Deckel schließen. Nach ca. 30 Minuten Creme fraîche und die Sahne hinzugeben und kräftig durchrühren. Nach weiteren 15 Minuten den restlichen Wein dazugeben und zum abschmecken noch 1-2 TL Winzer-Dip einrühren und nochmals bei dem geschlossenen Deckel 15 Min. köcheln lassen. Evtl. mit Salz und Pfeffer noch etwas abschmecken. Als Beilage eignen sich Baguette, Kroketten, Pasta oder Kartoffeln.