

Unsere Empfehlung für das Sole-Salz Natur:
**Feines Schweinegulasch mit
Natur Sole-Salz**



Video zum Rezept:



Zutaten für 4 Personen:

- 50 g Butterschmalz
- 800 g Schweinefleisch
- 600 g Zwiebeln
- 50 ml Weißwein halbtrocken
- 50 ml Orangensaft
- 250 ml Wasser
- 1 TL Majoran
- 1 Prise Sole-Salz Natur
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in große Würfel schneiden, die Zwiebeln fein würfeln. Anschließend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, bis sich Röstaromen bilden.

Die fein gewürfelten Zwiebeln zum Fleisch geben und unter Rühren anschwitzen. Alles mit Sole-Salz Natur, Pfeffer und Majoran würzen. Nun mit Weißwein und Orangensaft ablöschen und gut verrühren. Wasser dazu geben. Die Hitze reduzieren und das Fleisch zugedeckt etwa 40 Minuten schmoren lassen, bis es schön zart ist. Dabei gelegentlich umrühren.

Dazu passen hausgemachte Spätzle sowie ein gemischter Salat hervorragend.

**Wir wünschen „Guten Appetit“.
Ihr Team der Weser-Therme**

