



## Schweinefleisch mit Nuss Knoblauch Sauce

*Zutaten für 4 Personen*

400 g frisches Schweinefleisch  
1 El. Butter oder Schweinefett  
80 g Nüsse oder Mandeln, gemahlen  
3 Knoblauchzehen  
200 ml Hühnerbrühe  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Schweinefleisch in Scheiben schneiden, im Fett anbraten. Nach Geschmack würzen. Die gemahlene Nüsse mit den durchgedrückten Knoblauchzehen mischen, mit der warmen Hühnerbrühe zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt knusprig gebratener Bacon oder Speck und frisches Brot.



© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

**1. Vorstand:**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

**2. Vorstand:**  
Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno\\_1482ev@gmx.net](mailto:leben_anno_1482ev@gmx.net)