

Aargauer Metzgertopf (4 Personen)

800 gr Schweinsvoressen

1 grosse Zwiebel, in Halbringe geschnitten

1 grosses Rüebli, gewürfelt

2 Essiggurken, gewürfelt

1 EL Koriandersamen

1 KL Senfsamen

16 gr Fleischgewürz mild alles in eine Schüssel geben

8 gr Fleischgewürz scharf und gut vermengen

2 EL Öl erhitzen, das Fleischgemisch scharf anbraten

1 EL Mehl darüberstreuen, unter Wenden braten

4 dl dunkles Bier ablöschen

1 EL Salz würzen

anschliessend Das Fleisch zugedeckt 60 Min. auf kleiner Stufe sschmoren,
 zwischendurch alles einmal wenden. Zum Schluss den
Metzgertopf abgedeckt 30 Min. bei mittlerer Hitze
einkochen lassen.
Die Sauce evtl. mit 1-2 EL Maizena-express binden.