



*Zum Weihnachtsfeste ...*

*... für Sie nur das Beste!*

**BESCHNETZELTES IN FRISCHKÄSESOSSE MIT  
THÜRINGER MAJORAN,  
ORIGINAL ASCHERSLEBER WARE**

**Zutaten für 4 Personen:**

600 g Schweinenacken ohne Knochen

1 EL Pflanzenfett

1 mitteldicke Stange Lauch

1 roter Apfel (150 g)

1/8 l Brühe

½ EL **Thüringer Majoran, Original Aschersleber Ware**

1 Becher Frischkäse mit Kräutern (150 g)

1 TL mittelscharfer Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle



**Zubereitung:**

Das Fleisch gegen die Faser in etwa fünf Zentimeter lange und drei Millimeter dicke Streifen schneiden und in heißem Pflanzenfett in einer großen Pfanne scharf anbraten. Inzwischen den Lauch putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden, den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und quer in schmale Spalten schneiden. Wenn das Fleisch rundherum braun gebraten ist, den Lauch und den Apfel ebenfalls bei starker Hitze kurz mitbraten. Den Thüringer Majoran, Original Aschersleber Ware, dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Den Frischkäse einrühren und alles bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Gut dazu passt: Reis, Teigwaren, Blattsalate.

Die MAWEA wünscht Ihnen viel Freude bei der Zubereitung, einen guten Appetit und ein glückliches, frohes Weihnachtsfest.

