



## SPEZZATINO DI MAIALE ALLA GIUDEA (SCHWEINSRAGOUT MIT ZITRONE UND EI)

für 4 Personen

### Zutaten

400	g	mageres Schweinefleisch (am Besten aus der Keule)
4	EL	Olivenöl
4		Eier
3		kleine Zitronen (Saft von 3 und Schale von 1 Zitrone)
1	EL	gehackte Petersilie
2		zerstoßene Knoblauchzehen
4	EL	Brühe
		Honig zum nachsüßen

### Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Das Olivenöl in einem Schmortopf heiß werden lassen, die Fleischstücke hinzugeben und von allen Seiten anbräunen.
3. Wenn sich die Fleischsporen geschlossen haben, die Hitze herunterschalten und zugedeckt ca. 15 – 20 Minuten schmoren lassen. Den Topf dabei ab und zu schütteln. Die entstandene Flüssigkeit macht das Fleisch gar.
4. Die Eier verquirlen und mit Zitronensaft und –schale, Petersilie und Knoblauch vermischen.
5. Sobald das Fleisch gar ist, den Topf beiseite stellen, die Brühe dazugeben und die Eimischung unterrühren.
6. Unter ständigem Rühren die Sauce eindicken lassen. (Es darf nicht mehr kochen!!)
7. Da dieses Gericht herzhaft sauer ist, empfiehlt sich unter Umständen ein nachsüßen mit Honig!

Guten Appetit!