

Afrika-Erdnußtopf

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Cayennepfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schweineschnitzel	600 g
Fleischbrühe / Wurstbrühe / Kalbsknochenbrühe	300 ml
Zwiebeln	2 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Geschälte Tomaten / Pelati	1 Dose(n) / Becher
Zitronen	Etwas / nach Bedarf
Erdnußöl / Erdnussöl	2 EL (Esslöffel)
Gemahlener Kreuzkümmel / Schwarzkümmel	1 EL (Esslöffel)
Erdnussbutter / Erdnusscreme	175 g

Zubereitung:

Zubereitung

Zwiebel pellen und fein hacken, Fleisch in schmale Streifen schneiden.

Fleisch portionsweise in heißem Erdnussöl anbraten und beiseite stellen, anschließend die Zwiebelwürfel goldbraun dünsten.

Erdnusscreme untermischen, kräftig würzen.

Tomaten mit Saft zugeben, Brühe angießen und aufkochen.

Fleisch zugeben, bei mittlerer Hitze zugedeckt 40 Minuten köcheln lassen.

Etwas gehackte Petersilie untermischen.

Das Gericht mit der restlichen Petersilie und Zitronenstücken garniert servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-666-Afrika-Erdnusstopf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at