

Pfefferoni Gulasch



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Limetten / Limonen	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Currypulver	1 Esslöffel
Sambal Oelek	1 Esslöffel
Tomatenmark	1 Esslöffel
Pfefferoni	1 Stk.
Schnitzfleisch	4 Stk.

Zubereitung:

1 Esslöffel Olivenöl in eine große Pfanne geben. Danach die Zwiebel in feine Streifen schneiden und dazu geben. Die 4 Schweine-Schnitzel vom Hals in kleine Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Die Pfefferoni sehr klein schneiden und zugeben (Zuvor aber die Kerne auslösen). Mit Pfeffer, Salz und Curry würzen und scharf anbraten. Um den Geschmack des Currys zu verstärken, eine halbe Limette ausdrücken und den Saft dazugeben. Während des Anbratens das Tomatenmark dazugeben. Wenn das Fleisch durch ist, mit 1/2 Liter Wasser aufgießen. Auf kleiner Flamme weiter kochen lassen. Wer es mag kann auch mit etwas Rotwein aufgießen.

Nach 15 Minuten ist das Essen servierfertig.

Dazu Reis mit Wildreis und Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-809-Pfefferoni-Gulasch.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at