

Rezept

Ungarisches Paprikafleisch

Ein Rezept von Ungarisches Paprikafleisch, am 20.04.2024

Zutaten

4 Schweineschnitzel (à 125 g)	50 g durchwachsener Speck
4 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
2 EL Schweineschmalz	2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	¼ l Rotwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
1 Dose Tomaten (Füllgewicht 400 g)	Salz
Pfeffer	4 EL saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und in Streifen schneiden. Den Speck würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. Erst einen Schmortopf und dann das Schmalz erhitzen. Bei mittlerer Hitze den Speck 3-4 Min. anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und hell anrösten. Schnitzelstreifen zugeben und unter Rühren leicht bräunen. Beide Paprikasorten darüber streuen, den Rotwein und die Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Min. schmoren lassen, eventuell Wasser nachgießen.
3. Am Schluss die Sahne glatt rühren und über das Fleisch klecksen. Nicht unterrühren! Dazu passt am besten Reis.