

Rezept

Paprika-Ragout

Ein Rezept von Paprika-Ragout, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Schweineschulter	2 Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten	½ Bund Petersilie
1 EL Butterschmalz	2 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz	⅓ l Fleischbrühe
100 g saure Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch klein würfeln. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Paprikaschoten waschen, putzen und klein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken.

2. Fleisch im Schmalz kräftig anbraten. Zwiebeln, Paprikawürfel und Petersilie kurz mitbraten. Mit Paprikapulver und Salz würzen, Brühe angießen, zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. schmoren. Sahne untermischen. Mit gekochten Nudeln mischen.