

Rezept

# Schweineragout mit Paprika

Ein Rezept von Schweineragout mit Paprika, am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> rote Paprikaschote   | <b>2</b> Knoblauchzehen                       |
| <b>125 g</b> Perlzwiebeln oder italienisch eingelegte Zwiebeln aus dem Glas | <b>100 g</b> eingelegte Paprikaschoten        |
| <b>4 EL</b> Olivenöl  | <b>700 g</b> nicht zu mageres Schweinegulasch |
| <b>1</b> getrockneter Peperoncino   | Salz  |
|   | <b>2</b> Stängel frische Minze                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote waschen, halbieren und putzen. Dann in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zwiebeln und die eingelegten Paprika abtropfen lassen, Paprika und größere Zwiebeln etwas kleiner schneiden. Das Gulasch von größeren Fettstücken befreien.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise gut anbraten und wieder herausnehmen. Wenn alles Fleisch gebraten ist, die Paprikawürfel und den Knoblauch darin andünsten. Fleisch mit Zwiebeln und eingelegten Paprikaschoten wieder dazugeben. Mit Salz und zerkrümeltem Peperoncino abschmecken.
3. Das Fleisch zugedeckt bei sehr schwacher Hitze etwa 1 Std. schmoren. Gelegentlich überprüfen, ob nichts anbrennt. Falls nötig, etwas Wasser angießen. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken und das Ragout damit bestreuen.