

Feuertopf à la Silvia bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg Schweineschnitzel, 4-5 Esslöffel Öl, Prise Salz, Pfeffer, Paprikapulver, ca 0,5 Teelöffel Chillipulver, 1 Zwiebel, 1,5 Paprikaschoten, 0,5 großes Glas Champignons, 0,5 kleines Glas Silberzwiebeln, 1 Dose Mungobohnenkeimlinge, 0,5 große Dose Ananasstücke MIT SAFT, 250 ml Brühe, 1 Flasche Chillisauce (von Unox o.ä.), 4 Esslöffel Tomatenmark, 300 gr saure Sahne, ca 2 Teelöffel Zucker, Spritzer Tabasco.

Die Vorbereitungen:

Schnitzfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Paprikaschoten ebenfalls in feine Streifen schneiden.
Champignons, Silberzwiebel und Mungobohnenkeimlinge abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Öl in einem großen Topfe erhitzen, Schnitzfleisch zugeben, nach Geschmack würzen und einige Minuten bei leichter Hitze braten. Zwiebel- und Paprikastreifen hinzufügen und ca. 10 Minuten mitschmoren, eventuell noch etwas Öl hinzufügen.

Mit Brühe ablöschen, Champignons, Silberzwiebeln, Mungobohnenkeimlinge und Ananas MIT SAFT dazugeben, aufkochen und 10-12 Min. köcheln lassen.

Chillisauce, Tomatenmark und saure Sahne unterrühren, zuckern und mit Salz, Pfeffer und reichlich Paprikapulver abschmecken. Zum Schluss noch einige Spritzer Tabasco hinzufügen.

Dazu passt Reis oder Stangenweissbrot.