

						
Home	Spanisch	Kochrezepte	Bildergalerien			

Schweinegulasch



ca. 2 Std.

[zurück zur Übersicht]

Zutaten

500 g mageren Schweinehals
125 g Kochspeck (leicht angeräucherter durchwachsener Speck)



1 große Zwiebel
1 - 2 EL Margarine
1/4 - 3/8 Liter Fleischbrühe

1 Dose Pfifferlinge

1 rote Paprikaschote
4 Tomaten

1 - 2 EL Tomatenmark
Paprikapulver, Salz, Pfeffer,
Chayennepfeffer

Zusätzlich nach Belieben
ein Schuss Kondensmilch

Zubereitung

Vom Fleisch das Fett entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden (etwa 3 cm Kantenlänge). Vom Speck die Schwarte entfernen und den Speck in dünne Streifen schneiden. Zwiebel würfeln.

Zuerst Margarine erhitzen (nicht zu heiß - sie soll nur leicht brutzeln), den Kochspeck reingeben und bei mittlerer Hitze etwas andünsten.

Temperatur erhöhen. Wenn der Topf groß genug ist, Fleischwürfel dazu geben - sonst vorher den Speck rausnehmen und nach dem Anbraten vom Fleisch wieder dazugeben - und ca. 5 Min. von allen Seiten anbraten. Alles mit soviel Fleischbrühe auffüllen, dass das Fleisch etwa halb bedeckt ist. Zwiebelwürfel dazugeben, Temperatur auf kleine Stufe stellen, Topf schließen und ca. 1 Std. schmoren lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren und verdunstete Flüssigkeit durch Fleischbrühe ersetzen.

Jetzt die Pfifferlinge (ohne die Flüssigkeit) dazugeben, Topf schließen und eine weitere 1/2 Std. schmoren lassen. Umrühren und Nachfüllen von Brühe nicht vergessen.

Paprika in Streifen schneiden und dazugeben. Weitere 15 Min. schmoren lassen.

Die gehäuteten und in Spalten geschnittenen Tomaten dazugeben (Tomaten lassen sich am besten häuten, wenn man sie oben kreuzförmig einritzt, sie in eine Schüssel legt, mit kochendem Wasser überbrüht und 1-2 Min. da drin liegen lässt). Alles nochmal erhitzen. Mit Tomatenmark, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Chayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss nach Belieben die Kondensmilch reingeben.

