

Zigeunerbraten vom Schwein

Kategorien: Fleischgerichte, Schweinefleisch

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Schweinelende

100 g Mehl

2 EL Paprika edelsüß

4 Stk. Knoblauchzehen

4 Eier

Erdäpfeln

Paradeiser

Zubereitung

Die relativ dünnen Lendenscheiben leicht klopfen, salzen und pfeffern.

Mehl und die Eier verschlagen und Knoblauchzehen durchgepresst zugeben.

Mit dem Paprika gut verrühren.

In reichlichem Sonnenblumenöl ausbraten.

Die Stücke sollen "schwimmen".

Auf einer vorgewärmten Platte mit einer Serviette abtupfen und mit gerösteten Erdäpfeln und gegrillten Paradeisern servieren.

Dazu paassen auch Pommes frites, sowie eine pikante Sauce.