Geschnetzeltes mit Paprika

Kategorien: Fleischgerichte, Ragouts, Schweinefleisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1/2 kg Schweineschnitzel
2 EL Mehl
Salz
Pfeffer gemahlen
2 Zwiebeln
1 grüner Paprika
1 roter Paprika
2 EL Öl
1 EL Paprika edelsüß
1/8 l Schlagbers
1/8 l Gemüseuppe (Würfel)
2 EL Tomatenmark

Zubereitung

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden (ca 1/2 cm dick).
Mehl mit etwas Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch darin wenden.
Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
Die beiden Paprikaschoten entstielen, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
Das geschnittene Schweinefleisch bei mittlerer Hitze in heißem Öl kräftig von allen Seiten anbraten.
Zwiebelringe und Paprikastreifen zufügen und andünsten.
Paprikapulver darüberstreuen und kurz verrühren.
Obers (süße Sahne) und die Suppenbrühe zufügen, verrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln (ca. 20 Minuten).
Das Tomatenmark einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Geschnetzeltes mit Reis, Nudeln oder Röstis servieren.
Das Geschnetzelte kann natürlich auch mit anderem Fleisch zubereitet werden, z.B. mit Putenfleisch, ist leichter verdaulich und verringert die Kochzeit.