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 mit einer Serviette abtupfen und mit gerösteten Erdäpfeln und gegrillten Paradeisern servieren.
Dazu paasen auch Pommes frittes, sowie eine pikante Sauce.