Pikanter Paprika-Fleischtopf

Suppen » Eintöpfe

Zutaten (8 Personen)

» 2 Dosen Ananas
» 6 bunte Paprika
» 500g Champignons
» 7 Zwiebel(n)
» 2kg Schweinebraten
» 2-4 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 4 EL Tomatenmark
» 2 EL Instant-Klare-Brühe
» Cayennepfeffer
» Saure Sahne
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Ananas in Stückchen schneiden. Paprika putzen, waschen und klein schneiden. Pilze putzen, evtl. waschen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Fleisch waschen, trockentupfen und grob würfeln.

2. Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Zuletzt Zwiebeln und Pilze kurz mitbraten. Gesamtes Fleisch wieder zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark mit anschwitzen.

3. 11/2l Wasser und 1/4l Ananassaft angießen. Brühe einrühren und aufkochen. Alles zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 2 Stunden schmoren. Nach ca. 11/2 Stunden Paprika und Ananas zugeben. Die Suppe feurig abschmecken. Mit saurer Sahne und Petersilie garnieren. Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

Tipp: Schweinenacken verwenden.

Nährwerte: 670kcal/E51g/F36g/KH30g pro Portion

angelegt am: 20.04.2005 Rezept-Nr: 1822

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke