

# 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. 1 1/2l Wasser und 1/4l Ananassaft angießen. Brühe einrühren und aufkochen. Alles zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 2 Stunden schmoren. Nach ca. 1 1/2 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