Husarenspieße mit Paprikakohl

Ausländische Küche » Ungarische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 500g Schweineschulter
» 200g Zwiebel(n)
» 500g Kartoffel(n)
» 1 Chilischote(n)
» 75g Frühstücksspeck
» Salz
» 2EL Öl
» 500g Weißkohl
» 1-2EL Butterschmalz
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» 4 Tomate(n)
» 150g Crème fraîche

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Fleisch grob würfeln. Zwiebeln evtl. halbieren. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob würfeln. Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein hacken.

2. Fleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und gefaltete Speckscheiben abwechselnd auf Spieße stecken. Mit Salz und Chili bestreuen. Auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30min braten.

3. Kohl in Stücke schneiden und im heißen Schmalz anbraten. Mit Salz und Paprika würzen. Mit Brühe ablöschen und ca. 20min schmoren.

4. Tomaten in dicke Scheiben schneiden. Spieße nach ca. 20min mit 200ml Wasser ablöschen. Tomaten mit auf das Blech legen. Kohl nochmals abschmecken. Mit Spießen und Tomaten auf einer Platte anrichten. Mit Crème fraîche servieren.

Nährwerte: 630kcal/E32g/F34g/KH27g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 226

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