Betrunkenes Schweinegulasch

Köstlich und ganz einfach zuzubereiten ist das Rezept für betrunkenes Schweinegulasch, das man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

650 g	Schweinefleisch
650 g	Zwiebel
0.5 l	Rotwein (trockenen)
1 Stk.	Paprika (roten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Paprikapulver (scharfes)
1 Tupfer	Créme frâiche (laktosefrei)
	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für betrunkenes Schweinegulasch zuerst die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Zwiebeln und Paprika dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer, edelsüßer und scharfer Paprika würzen.

3. Mit Rotwein ablöschen, so dass das Fleisch komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist. Auf kleiner Flamme 45 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Fleisch anrichten, mit einem Klecks Crème fraîche garnieren und servieren.

Tipp

Wer mag, kann betrunkenes Schweinegulasch auch mit Rindfleisch zubereiten, wodurch sich die Garzeit etwas verlängert. Dazu schmecken Erdäpfeln.