

Schweinefleisch in Paprika-Sahne

Zutaten

700g Schweineschnitzel
2 große Zwiebeln
1 rote Paprika
2 EL Öl
1 EL Butter
Je 1 TL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver
1/8 l Fleischbrühe
125g Sahne
1 TL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Den Wok erhitzen und das Öl hineingeben. Die Fleischstreifen darin in zwei Portionen unter Rühren etwa 2 Minuten braten und jeweils wieder herausnehmen. Dann Zwiebeln und Paprika mit der Butter in den Wok geben und bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten garen.

Mit dem Paprikapulver bestreuen und kurz anschwitzen lassen. Dann mit Brühe und Sahne ablöschen. Die Sauce aufkochen lassen, mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit dem sich gebildeten Saft mischen und alles gut erhitzen. Inzwischen die Petersilie waschen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen, fein hacken und über das Schweinefleisch streuen.

Als Beilage passen dazu Nudeln oder Reis.