

Schmorfleisch à La Czikos (ungarisch) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Schweineschnitzel oder -braten, 150 gr durchwachsenen geräucherten Speck, 2-3 mittelgroße rote Paprikaschoten, 200 gr Zwiebeln, 0,5 Tube Tomatenmark, 1 Becher Creme fraiche, 15 gr Paprikapulver edelsüß, 50 gr Öl oder Pflanzenfett, 20 gr Salz, 1 Prise schwarzer Pfeffer, Mehl oder Soßenbinder, 500 gr Spätzle.

Die Vorbereitungen:

Fleisch in fingerdicke Streifen schneiden, ebenso den Speck und die Paprikaschoten, Zwiebeln würfeln.

Spätzle nach Packungsanweisung kochen.

Die Zubereitung:

Fett in der Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebeln darin hellbraun rösten. Speck in die Pfanne geben und anbraten. Dann die Pfanne vom Herd nehmen, Paprikapulver drüberstreuen und umrühren (wenn Paprikapulver verbrennt schmeckt es bitter). Pfanne wieder auf den Herd setzen, Fleisch hinzufügen mit Wasser angießen und schmoren lassen. Nach ca. 1/2 Std. geschnittene Paprikaschoten dazugeben sowie das Tomatenmark (nach Geschmack) Das Ganze jetzt gar schmoren, mit Pfeffer und Salz abschmecken, Soße binden und zum Schluss Creme fraiche unterziehen.