

Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Margret Gimpl

Zutaten

4 Schweineschnitzel

150 G Zwiebel

4 Knoblauchzehen

600 G Weißkraut

2 Rote Paprika

1/16 L Weißwein

1 TL Kümmel ganz

1 TL Majoran

2 TL gehackte Petersilie

1/2 TL Paprikapulver süß

1/2 TL Paprikapulver scharf

1
MESSERSPITZE Chiliflocken

3 EL scharfer Senf

50 G Weizenmehl

750 ML Rindssuppe oder Gemüsebrühe

125 ML Obers

Zubereitung

1. Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Schweinefleisch in Streifen schneiden und kräftig in Butter anbraten.
2. Das Fleisch herausnehmen.
3. Die gehackten Zwiebeln, das nudelig geschnittene Kraut, den gepressten Knoblauch und die in Streifen geschnittenen Paprika gut anschwitzen.
4. Mit dem Weißwein ablöschen.
5. Das Fleisch und die restlichen Zutaten zugeben, mit Mehl stauben.
6. Mit Suppe und Obers aufgießen und mindestens 2 Stunden bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen.
7. Abschmecken und mit einer Beilage nach Wahl servieren.