

SCHWEINEPFEFFER

6 Portionen

von Marianne

ZUTATEN

1,5 – 2 kg Schweinehals

ca. 800 g Zwiebeln

2 -3 EL Öl oder Schweineschmalz

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote

1 EL Tomatenmark

1 EL Kümmel

1 EL getrockneter Majoran

2 – 3 Tomaten

1 rote Paprika

1 Spritzer Essig

ZUBEREITUNG

1. Das **Schweinefleisch** kalt abbrausen, trockentupfen und in Würfel (3 x 3 cm) schneiden.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und würfeln, die Chilischote waschen, längs halbieren und entkernen.
3. Das Öl/Schweineschmalz in einem Bräter erhitzen und zunächst die **Fleischwürfel** portionsweise scharf anbraten.
4. Das **Fleisch** aus dem Bräter nehmen, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.
5. Im heißen Bratfett die Zwiebeln, den Knoblauch und die Chilischote andünsten, alles noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zucker bestreuen.
6. Nun das Tomatenmark, den Kümmel und den zwischen den Fingern zerriebenen Majoran zugeben – alles gut vermengen.
7. Anschließend das **Fleisch** wieder dazugeben, umrühren und alles ein wenig köcheln lassen.
8. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, halbieren, den Strunk entfernen, das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und die halben Tomaten mit der Haut nach oben zum **Fleisch** geben.
9. Wasser angießen bis etwa zur Hälfte des Bräterinhalts, Deckel auflegen und den Schweinepfeffer 2 Std. sanft schmoren lassen bei 150 Grad Ober-Unter-Hitze.
10. Gegen Ende der Garzeit die Tomatenhäute aus dem Bräter entfernen und für die letzten 15 min die in Würfel geschnittene Paprika mitkochen.
11. Am Ende noch einmal kräftig mit Salz und einem Schuss Essig abschmecken.

Dazu passt ein Kartoffelstampf. **GUTEN APPETIT!**



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

