

Satarasch

Zutaten für Portionen

750 g	Schweinefleisch (Schulter)
5 EL	Öl
4	Kartoffel(n)
2 Stange/n	Lauch
1	Paprikaschote rote
1	Paprikaschote grüne
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
6	Tomaten frisch od. Dose
1 EL	Paprikapulver edelsüß
1 TL	Thymian, gerebelt
250 ml	Rinderbrühe
3 EL	Tomatenmark

Zubereitung

Schweinefleisch in Würfel schneiden. Kartoffel, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, Lauch und Paprikaschoten putzen und alles klein schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Fleisch ca. 15 Min. von allen Seiten anbraten. Gemüse und zerkleinerte Tomaten dazu. Salz, Pfeffer und fein geriebenen Thymian einrühren und sofort mit der Rinderbrühe aufgießen, Vorsicht das die Paprika nicht anbraten, sie werden sonst bitter.

Wenn aufgegossen ist, dann das Paprikapulver einrühren. Das Satarasch im normalen Kochtopf zugedeckt ca. 1 1/4 Std. schmoren lassen. Nach Bedarf während der Schmorzeit noch etwas Wasser oder Brühe angießen.

Sollten Sie das Gericht im Schnellkochtopf zubereiten, so ist die Gardauer 15 Min. bei Stufe 1

(ein späteres Aufgießen mit Flüssigkeit ist hierbei nicht nötig, da im SKT nicht soviel Flüssigkeit verdampft wie im normalen Kochtopf).

Vor dem Servieren noch das Tomatenmark einrühren. Fertig!

Als Beilage serviere ich Reis, Kartoffel oder Hausbrot. Ein leichter frischer Rotwein passt hervorragend dazu.