

Muckalica

Zutaten 3-4 Portionen:

500 g Schweinefilet

250 g Zwiebel

2 Stk. Paprikaschoten 1 rot und 1 grün

3 Stk. fleischige Tomaten

1 Stk. Aubergine

125 g Erbsen (auch TK)

½ l Rinderbouillon

2 kleine Pepperoni

2 Blatt Lorbeerblätter

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

1 Knoblauchzehen

2-3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Fleisch und das Gemüse in grobe Würfel schneiden (ca. 1,5 mal 1,5 cm). Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Olivenöl halb anrösten, dann das in Würfel geschnittene Fleisch dazu geben und fast durchbraten.

Das Gemüse die Rinderbouillon und die Gewürze hinzugeben und gut vermengen. Nach ca. 15 bis 20 min sollten die Paprika weich sein. Die kleingeschnittenen Pepperoni kommen ganz zum Schluss hinzu.

Die Lorbeerblätter zum Schluss herausnehmen

Ein schnelles und schmackhaftes Gericht. Dazu reicht man frisches Weißbrot oder angeröstete Kartoffeln.

Ein schöner trockener Rotwein dazu gegen die Schärfe.

In Kroatien wird es oft auf Reis angerichtet.