Krautfleisch

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



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.