

Schweinegeschmetzeltes mit würzig-scharfer Erdnußsauce

Ich (Steffen) will mich ja auch nicht immer nur bei Utas leckeren Gerichten durchessen, sondern auch wieder mal was beitragen.

Uns beiden war schon lange ein Rezept ins Auge gesprungen, das den Titel "Afrikanischer Erdnusstopf" trug und sowohl lecker als auch unkompliziert klang. Also ans Werk!

Kreuzkümmel haben wir ja massenweise vorrätig, und er verleiht jedem Gericht eine irgendwie exotische Note. Ob diese Note - wie im Quellrezept getitelt - nun "afrikanisch" ist, mögen diejenigen beurteilen, die schon mal in Afrika waren.

Uns hat es jedenfalls geschmeckt - und wer nach netten Verwendungsmöglichkeiten für Erdnußbutter/Erdnußsauce sucht, der sollte dieses Gericht auf alle Fälle mal ausprobieren!



Zutaten für 4-5 Personen

- 800 g Schweinefleisch, z.B. Schweineschnitzel
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 EL Erdnussöl
- 200 g Erdnußbutter mit Stückchen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 1/2 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL Chilipulver
- 1 kleine Dose Tomaten
- 300 ml Fleischbrühe
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten abgießen und zerkleinern.
Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden (Wenn ihr ein ganzes Stück verwendet, gegen die Maserung schneiden).
Das Erdnußöl in einer hohen Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen anbraten und beiseite stellen.
Die Zwiebeln im verbliebenen Öl hellbraun anbraten.
Die Erdnußbutter dazugeben, schmelzen lassen und Kreuzkümmel, gepreßten Knoblauch sowie Chilipulver unterrühren.
Die Tomaten dazugeben, die Fleischbrühe aufgießen und aufkochen.
Das Fleisch hinzugeben und bei mittlerer Hitze 40 Minuten köcheln lassen.
Zwischendurch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie hacken (zum garnieren ein paar Blätter beiseite legen).
Die Petersilie dazugeben, endgültig abschmecken und servieren.

Ein paar Hinweise/Erläuterungen:

Die angegebene Menge Gewürze erscheint zwar hoch und wenn man kostet, direkt nachdem man Kreuzkümmel und Chilipulver hinzugegeben hat, ist das ganze eine feurige Angelegenheit.
Durch die lange Garzeit relativiert sich das aber, da ja das Schweinefleisch und die Tomaten bislang völlig ungewürzt waren.

Wer es nicht scharf verträgt oder wer keinen Knoblauch mag, der kann hier gerne kürzer treten. Aber seine spezielle Note erhält das Gericht durch den Kreuzkümmel. Den sollte man keinesfalls weglassen.

Tip:

Wärmt vor dem Servieren die Teller an! In der Mikrowelle mit ein wenig Wasser darin erhitzen oder mit kochendem Wasser übergießen.

Die Sauce ist ja immerhin aus Erdnußbutter, und wenn sie kalt wird...

Als Beilage paßt Reis, aber das sieht man ja schon auf dem Foto.