

Rezept Schweinefilet mit Paprika- und Zuckerschoten und Reisbeilage



Zutaten für 4 Personen:

Für die Fleischpfanne benötigt ihr:	
800g Schweinefilet	3EL Ajvar
2 Paprikaschoten	2,5EL Öl
200g Zuckerschoten	Worcester Sauce zum abschmecken
2 Möhren	Salz, Pfeffer, Paprika
1 Zitrone	
1-2 rote Chilischoten	Als Beilage 250-300g Reis
200ml Wasser	

Da unser Gericht sehr schnell zubereitet ist, sollte zunächst der Reis nach Packungsanweisung im kochenden Wasser angestellt werden.

Nun wird das Schweinefilet mit einem Küchentuch trocken getupft, der Hälfte lang halbiert und in schmale Streifen geschnitten.

Bevor wir mit dem Anbraten des Fleisches beginnen, werden die Paprika entkernt, gewaschen und in dünne Streifen geschnitten. Als nächstes werden die Zuckerschoten gewaschen und halbiert und die Möhren geschält, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Die Chilischote wird ebenfalls

gewaschen und in dünne Ringe geschnitten. Als letztes wird noch die Zitrone ausgepresst und der Saft mit 200ml Wasser aufgegossen.

Die Fleisch- Scheiben werden nun mit Salz, Pfeffer, Paprika gewürzt und mit 1,5EL Öl in einer großen Pfanne oder einem Bräter kurz angebraten. Nach Zugabe eines weiteren Esslöffels Öl, wird das Gemüse und die Chili hinzu gegeben und etwa 3-4 Minuten mit angebraten, bevor alles mit dem Zitronenwasser abgelöscht wird.

Der Fleisch- Gemüse- Topf sollte nun etwa 5 Minuten bei geschlossenem Deckel auf höchster Stufe köcheln. Zum Schluß das Ajvar untermischen, mit Worcester Sauce abschmecken und das Gericht mit Reis servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

