
Rezepte

Rezept Peruanische Pfefferpfanne

Für 0 Personen

Zubereitung:

Fleisch in 3 cm dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, achteln und einzelne Scheiben zerpfücken. Paprika in ca. 2 mal 2 cm große Quadrate schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern und beidseitig scharf anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Im Bratenrückstand Zwiebeln und Paprika anrösten und wieder herausnehmen. Den Bratenrückstand mit etwas Paprikapulver stauben und mit Suppe aufgießen. Rahm einrühren, mit Senf, Sojasauce, etwas gepresstem Knoblauch, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch, Zwiebeln und Paprika wieder dazugeben und nochmals kurz durchköcheln lassen. Unmittelbar vor dem Servieren den rosa Pfeffer und die Petersilie einmengen. Mit Basmati- oder Wildreis servieren.

Zutaten:

	etwas	Knoblauch
1	Stk.	roter Paprika
1	Stk.	grüner Paprika
1	Stk.	gelber Paprika
2	Stk.	Zwiebel
1/4	Liter	Sauerrahm
1	EL	Sojasauce
600	g	Schweinslungenbraten
	etwas	Pfeffer
	etwas	Öl
	etwas	Paprikapulver (mild)
1	EL	gehackte Petersilie
0,2	Liter	Rindsuppe
	etwas	Tabascosauce
1	TL	milden Senf
	etwas	rosa Pfeffer
	etwas	Salz

