

## Curry mit Schweinefilet und Paprika

by Andreas - Sonntag, Mai 06, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/curry-mit-schweinefilet-und-paprika/>



Einmal die 248 bitte. Das süßsaure Schweinefleisch beim Chinarestaurant um die Ecke hat mich als Kind schon nicht sonderlich begeistert. Meine Variante ist zwar scharf, aber nicht so penetrant süßsauer.

**400 gr. Schweinefilet**

**1 Gemüsezwiebel**

**2 Frühlingszwiebeln**

**2 Spitzpaprika**

**200 gr. Champignons**

**200 gr. Ananas**

**100 ml Gemüsebrühe**

**150 ml Sahne**

**4 EL Pflanzenöl**

**1 TL Currypulver**

**½ TL Kurkuma**

**¼ TL Chilipulver**

**1 EL Zitronensaft**

**Pfeffer**

**Salz**

Das Schweinefilets in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl braten. Pfeffer und salzen.

In einem Topf die gewürfelten Spitzpaprika, die in dünne Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln, die halbierte und in dünne Ringe geschnittene Gemüsezwiebel, die Champignons und die in kleine Stücke geschnittene Ananas im restlichen Öl anbraten. Das Currypulver, das Kurkuma, das Kurkuma die Sahne und die Gemüsebrühe dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Abschließend das Schweinefilet unterheben. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

**Weitere Empfehlungen:**

Schweinefilet - schnell und lecker

So wie der kaufmännisch orientierte Metzger seine Schweinefilets im Sommer günstig kauft, um s...

Matjesfilets mit Gurken-Senfsauce

Normalerweise wird Matjes in Senfsauce mit viel Mayonnaise und Essiggurken hergestellt. Ich habe...

**Gefüllte Auberginen**

Wer gefüllte Paprikaschoten mag, ist auch hier richtig. Die Zubereitung der gefüllten Aubergin...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station