

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Krautfleisch mit Schweine-Filet

Zutaten

(4 Personen)

- 1 kleiner Weißkrautkopf (Strunk und Außenblätter entfernt; grobwürfelig geschnitten)
- Butter- oder Schweine-schmalz
- Salz
- 100 g geschälte Tomaten (aus der Dose oder frisch)
- 1 EL Tomatenmark
- Pfeffer
- Kümmel
- 1–2 eingelegte Pfefferoni (fein geschnitten)
- etwas Zucker
- 250 g Bio-Schweinefilet (würfelig geschnitten)
- 1/2 Zwiebel (fein geschnitten)
- 4 speckige Erdäpfel (gewaschen und samt Schale in 4 mm dicke Scheiben geschnitten)

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Krautwürfel in einem Topf in Butterschmalz scharf anbraten, salzen, dann mit den Tomaten und Tomatenmark weich dünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Pfefferoni und Zucker abschmecken.

Schweinefiletwürfel mit Zwiebel in einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten, salzen, pfeffern und zuletzt mit dem entstandenen Bratfond unter das Kraut mengen.

Für die schnellsten Bratkartoffeln der Welt die rohen Erdäpfelscheiben in einer Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten, danach mit Salz und Kümmel abschmecken und zum Krautfleisch reichen.

Tipp: Das Krautfleisch mit Sauerrahm und Jungzwiebeln (fein geschnitten) garnieren.