

Satarasch

750 g Schweinefleisch
6 Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 grüne und 1 rote Paprikaschote (es darf auch mehr sein)
2 - 3 Stangen Lauch
4 Kartoffeln
5 Eßl. Öl
1 gehäufte Teel. Salz
1/2 Teel. schwarzer Pfeffer
1 Eßl. Paprikapulver edelsüß
1/2 Teel. getrockneter Thymian
1/4 l Fleischbrühe
3 Eßl. Tomatenmark
evtl. saure Sahne

Garzeit: 75 Minuten

Beilage: körnig gekochter Reis

Das Fleisch in große Würfel schneiden. Die Tomaten brühen, häuten und halbieren. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und feinhacken. Die Paprikaschoten entkernen und in Stücke schneiden. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Das Öl in einem Topf (oder in einer Pfanne mit hohem Rand) erhitzen und die Fleischwürfel 15 Minuten darin anbraten.

Alle zubereiteten Zutaten zugeben. Das Salz, den Pfeffer, das Paprikapulver und den Thymian einrühren, mit der Fleischbrühe aufgießen. Den Eintopf zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde kochen lassen.

Vor dem Servieren das Tomatenmark einrühren. Wer mag kann etwas saure Sahne zum Schluss einrühren, verfeinert den Geschmack.