

## Ingolf Griese, leckeres gekocht...

Genuss mal anders...

Schweineliebhaber kommen auf ihre Kosten...



## Schnetzelragout

### Die Zutaten für etwa 4 Personen:

1 kg Geschnetzeltes, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, Olivenöl, Salz, Curry, Sojasauce, Sambal Oelek, 1 Brühwürfel, Tomatenmark, 1 1/1-Dose Pfirsiche, Reis, 600g Reis.

### Die Zubereitung:

Geschnetzeltes min 1h vorher marinieren und kühl stellen mit 4 EL Öl, 6 EL Sojasauce, 3 TL Sambal Oelek, Salz, 2 EL Curry

Dose Pfirsiche; den Saft in einen Topf schütten, mit 1 EL Sojasauce, 1 TL Sambal Oelek, 1 EL Tomatenmark und Brühwürfel aufkochen lassen. Die klein geschnittenen Pfirsiche dazugeben und alles bei kleiner Temperatur köcheln lassen.

Die klein gewürfelten Knoblauchzehen und Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, das marinierte Fleisch dazu und mit anbraten. Pfirsichragout dazu geben und ca. 10 min fertig garen. Sauce etwas andicken.

Reis fertig garen.

Das ganze nett anrichten. Guten Appetitt!

Das ist mal einfach wieder lecker.

Altbier passt gut dazu.

