



Tokajer Schweinepfeffer (4 Portionen)

Zubereitung:

Gemüsezwiebel abziehen, Fenchelknolle putzen, waschen, halbieren, Strunk entfernen und beides in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem kleinen Bräter erhitzen. Schweinegulasch, Zwiebel- und Fenchelscheiben darin anbraten, Paprikapulver und Tomatenmark hinzugeben. Mit Tokajer und Brühe ablöschen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Gas Stufe 2) ca. 60 Minuten garen. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, Strunk entfernen, mit heißen Wasser überbrühen, achteln und die Kerne entfernen. Frühlingszwiebelstücke und Tomatenachtel mit Knoblauch-Pfefferwürzer, Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Alles ca. zehn Minuten vor Ende der Garzeit zum Schweinepfeffer geben. Nach Wunsch mit grob geschrotetem Pfeffer bestreut auf Teller anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
kJ/kcal p. P.: 1678/402

Zutaten:

1 Gemüsezwiebel
1 Fenchelknolle
1 EL Speiseöl
800 g Schweinegulasch
1 TL Paprikapulver, rosenscharf
1 EL Tomatenmark
100 ml Tokajer (Weißwein)
250 ml Brühe
4 Frühlingszwiebeln
4 Tomaten
Knoblauch-Pfefferwürzer
Salz
Pfeffer schwarz, gemahlen