



Erdnußpfanne, afrikanisch

Hauptgericht

Vorbereitungszeit: 1 Std. 10 Min. **Kochzeit:** 40 Min **Schwierigkeitsgrad:** normal

Portionen: 2 **Quelle:** Silke Weidmann

ZUTATEN

- 600 g Schweineschnitzel
- 2 m.-große Zwiebel(n)
- 2 EL Öl (Erdnussöl)
- 175 g Erdnusscreme
- 1 Prise(n) Pfeffer, schwarzer
- 1 Prise(n) Cayennepfeffer
- 1 Prise(n) Salz
- 1 kl. Dose/n Tomate(n)
- 300 ml Fleischbrühe
- 1 Bund Petersilie, glatte
- 3 Zitrone(n), in Scheiben
- 1 EL Kreuzkümmel, gemahlener

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen.

Das Fleisch portionsweise darin anbraten und beiseite stellen. Die Zwiebeln im verbliebenen Öl hellbraun anbraten. Die Erdnusscreme untermischen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer abschmecken. Die Tomaten mit dem Saft dazugeben.

Die Fleischbrühe angiessen und aufkochen. Das Fleisch wieder in den Topf geben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 40 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Petersilie waschen, einige Zweige zum Garnieren beiseite legen, von den restlichen die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Alles nochmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Die Petersilie untermischen. Mit der restlichen Petersilie und den Zitronenschnitzen garnieren.

Dazu schmeckt (Natur-) reis.

Guten Appetit!