

Kasimir bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Schweineschnitzel oder Filet, 1 große Dose gemischtes Obst, 3 Zehen Knoblauch, 1 Teelöffel Ingwerpulver, 3 Teelöffel Chilipulver, 4 Esslöffel Curry, 1 Spritzer Tabasco, 2 Becher Sahne, Soßenbinder, je 1 Prise Salz, Pfeffer, Balsamico u. Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Fleisch trocken tupfen u. in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Olivenöl erhitzen u. das Fleisch darin scharf anbraten, Die Zwiebel u. den Knoblauch würfeln, dazugeben u. mit anschwitzen. Dann kräftig mit den Gewürzen abschmecken, es muss sehr scharf werden. Mit dem Balsamico u. der Sahne ablöschen, etwas einkochen lassen. Die Hälfte der Früchte abgießen u. dazugeben, evtl. mit Soßenbinder andicken.

Mit Reis auf Teller anrichten, und das restliche Obst darüber verteilen.

Das Besondere an diesem Gericht ist die Kombination zwischen Scharf und Fruchtig.