



Ihr Rezept: Curry-Geschnetzeltes vom Schwein



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	30 Min.

BEI MIR BRENNT NICHTS AN!

Zutatenliste

Allgemein

Brokkoli	250 g
Schweinefleisch aus der Oberschale	500 g
Butterschmalz	20 g
Zwiebel, fein gehackt	1
Currypulver	2 TL
Rinderfond (aus dem Glas)	200 ml
Schmand	125 g

Arbeitsschritte / Zubereitung

Den Brokkoli, in Röschen geteilt, 2 Minuten, in kochendem Salzwasser blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden. Die halbe Menge Butterschmalz in einer Kasserolle stark erhitzen. Darin die Schweinefleischstreifen kross braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im Rest des Butterschmalzes Zwiebeln glasig dünsten. Curry zufügen und etwas Farbe ziehen lassen. Dann mit Rinderfond ablöschen. Schmand unterrühren, Brokkoli-Röschen und Fleisch dazugeben. Etwa 4 Minuten köcheln lassen. Mit Kartoffelrösti und grünem Salat servieren.