

Schweinefleisch mit Muscheln

Carne de Porco à Alentejana/

portugiesisch

Schweinefleisch würfeln. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver großzügig würzen. Weißwein dazu geben. 1/2 Stunde marinieren. (Je länger, desto besser, geht auch von einem Tag auf den anderen).

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Zwiebel klein hacken und in einer breiten und hohen Pfanne mit Deckel in Olivenöl andünsten (nicht sparen!). Wenn sie goldgelb sind, Knoblauch in Scheiben und Lorbeerblätter dazugeben.

Inzwischen Schweinefleisch von der Marinade abtropfen und in das sehr heiße Öl geben, schnell anbraten.

Den Rest der Marinade dazugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die gekochten Kartoffeln dazugeben und vorsichtig umrühren. Die Muscheln aufgetaut hinzufügen und zugedeckt ca. 5 min köcheln lassen, bis sie aufgegangen sind. Mit frischem gehackten Koriander vermischen und gleich servieren!



Zutaten für 4 Portionen:

1 g	Schweinefleisch, gewürfelt
1	Zwiebel(n)
2 Zehe/n	Knoblauch
1 Bund	Koriander, frischer
	Olivenöl
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
1 kg	Muschel(n) (Venusmuscheln), gefroren
	Paprikapulver
¼ Liter	Wein, weiß, trocken
	Lorbeerblätter
6 große	Kartoffel(n)