

Hawaiiitopf



2 kg Schweinefilet
100 g Schweineschmalz
4 Stk. Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Peperoni
2 Stk. Paprika rot
2 Stk. Paprika gelb
2 Stk. Paprika grün
2 Do. Ananasstücke
2 Do. Champignons
2 Bech. Silberzwiebeln
2 Einh. Flaschen Chilisauce 250 ml
Fleischbrühe
500 ml Weißwein
etwas Tabasco
etwas Chinawürzer
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver

- 1 Das Schweinefilet im Butterschmalz anbraten
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und die drei Paprikasorten fein hacken und zum Fleisch geben
- 3 Champignons, Ananas und Silberzwiebeln abtropfen lassen und in den Topf geben
- 4 Mit den restlichen Zutaten abschmecken und würzen.
- 5 60 min leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, mit Weißbrot servieren.