Curry mit Schweinefleisch und Peperoni

Fleisch vom Schweinshals ist gut mit Fett marmoriert, das macht es saftig, aber nur wenn das Fleisch nicht zu lange gekocht wird. Darum wird zuerst die Curry-Sauce mit den Peperoni zubereitet. Erst wenn die Sauce mit den Peperoni gar ist, wird das Fleisch kurz und scharf angebraten und nur noch für ein paar Minuten in der Sauce nachgegart.

Um die Schärfe der Currysauce auszutarieren kann man zwei unterschiedliche Currys mischen: Ein scharfes, indisches Curry, dazu mildes klassisches Curry, dazu etwas Kurkuma, damit die Currysauce eine kräftige gelbe Farbe annimmt.

Zutaten

150g	Schweinshals, klein gewürfelt
60g	rote und grüne Peperoni gemischt
1/2	Zwiebel, ca. 20g
1/2TL	Mehl
1/2Tl	Currys gemischt (mild und scharf)
1/2Tl	Kurkuma
1El	Sauerrahm (20g)
1dl	milde Hühnerbouillon
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Fleischwürfel salzen und pfeffern.

Peperonis zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Zwiebel zu schmalen Streifen schneiden.

Peperoni und Zwiebel in Bratbutter kurz andünsten. Mehl, Currys und Kurkuma

zugeben, vermischen und ca. 1 Minute dünsten bis ein kräftiger Currygeschmack aus der Pfanne steigt. Bouillon dazugiessen und ca. 10 Minuten köcheln lassen bis Zwiebel und Peperoni weich sind.

Sauerrahm zugeben und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen und von der Herdplatte ziehen.

Fleischwürfel in Bratbutter kurz und heiss anbraten. Dazu Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Fleisch zugeben 30 Sekunden braten lassen, Würfel wenden und weitere 30 Sekunden braten. Fleischwürfel zu der Curry-Sauce geben und nochmals aufwärmen.