



Schweinsgeschnetzeltes mit Curry, Dörraprikosen und Mandeln

Das Angebot an Currys ist riesengross, da ist es nicht ganz einfach, den Curry zu finden, dessen Schärfe und Geschmack gut passt. Ich habe ihn selber gemischt: Mit Tandori masala, das geschmacklich einem Curry ähnlich ist, und etwas Chilipulver für eine wohldosierte Schärfe. Dazu Kurkuma, das die gelbe Farbe liefert. Ein paar Streifchen Dörraprikose und Mandelstifte geben der Currysauce zusätzliche Raffinesse.

Das Fleisch stammt von der Schweinsnuss, das Stück vom dem Stotzen ist fast so zart wie das Filet. Geschnetzelt darf dieses Fleisch nur ganz kurz gebraten werden. Darum bereitet man zuerst die Sauce in einer separaten Pfanne zu, brät das Fleisch kurz an, gibt die Sauce dazu und lässt es höchstens 2 Minuten schmoren. Das Fleisch sollte eher grob geschnitten werden, so bleibt es saftiger.

Zutaten (1 Portion)

160g	Schweinsnuss am Stück
	Salz und Pfeffer
10g	Zwiebel
1Tl	Tandori masala
1-2Msp	Chilipulver
2	Bio-Dörraprikosen
1El	Mandelstifte
7cl	Hühnerbouillon
1El	Kurkuma (leicht gehäuft)
1El	Sauerrahm, ca. 40g
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinsnuss zu gut 1cm dicken Tranchen schneiden, daraus ca. 1,5cm breite Streifen

schneiden. Fleisch locker auf einen Teller legen und beidseitig salzen und pfeffern. Ziehen lassen bis die Currysauce fertig ist.

Zwiebel sehr fein hacken, am besten mit dem Wiegenmesser. Dörraprikosen halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Madelstifte grob hacken.

Zwiebel in Bratbutter ca. 2 Minuten dünsten, Tandori masala zugeben, vermischen und weitere 2 Minuten dünsten. Bouillon zugießen, Kurkuma zugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm untermischen und mit Chilipulver abschmecken. Wrmhalten aber nicht mehr kochen.

Geschnetzeltes in Bratbutter kurz und heiss anbraten, Fleisch nach knapp einer Minute wenden. nochmals 30 Sekunden braten. Pfanne von der Herdplatte ziehen, Currysauce zugießen und 2 Minuten ziehen lassen und sogleich anrichten.







