

Zwiebelfleisch

Zubereitungszeit: ca. 25 min

Garzeit: 3 Stunden

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rinderkugel
- 400 g Schweineschulter
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel
- 700 g Zwiebeln
- 4 Eßl. Öl
- 100 g Speck in dünnen Scheiben
- 1/2 l Rotwein
- 1/2 l Wasser oder Brühe



Rinderkugel und Schweineschulter in Würfel schneiden ca. 2 x 2 cm, die Fleischsorten getrennt in Schüsseln geben. Knoblauch fein würfeln. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und dem Knoblauch kräftig würzen.

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, den Backofen auf 170° C vorheizen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, dann die Zutaten einschichten: Rind, Zwiebel, Schwein, Zwiebel, Rind. Die Speckscheiben dünn darüber legen.

Den Rotwein mit dem Wasser oder Brühe angießen, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und ca. 3 Stunden garen, bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachfüllen.

Vor dem Servieren frische, gehackte Kräuter untermengen.

Dazu empfehlen wir Bratkartoffeln.

