

Räuberfleisch aus der Pfanne

Zutaten für 20 Personen

4 kg Schweinehalssteak oder Rindersteaknackern
500g Räucherspeck gewürfelt
1,4kg Zwiebeln
12 Paprikaschoten
3 Liter passierte Tomaten
5 Knoblauchzehen,
200 g Essiggurken, 20 EL Gurkenwasser
2 TL Majoran, 2TL Thymian, 7 Lorbeerblätter
2 EL Salz, 2 TL Pfeffer, 10 EL Zucker, 2 EL Paprikapulver rosenscharf
50 g Magig Spice (Unser Spezialgewürz) Kann auch durch Pfeffer und Salz ersetzt werden !
6 EL Butterschmalz, 200 ml Olivenöl
1,5l Rinder oder Hühnerbrühe

Zubereitung:

Gemüse putzen. Zwiebeln, Paprika und Gurken in feine Ringe schneiden.
Knoblauch fein hacken oder durch die Presse drücken.

Pfanne erhitzen und Butterschmalz in die Pfanne geben. Fleisch in die Pfanne geben und von jeder Seite ca. 5 Min anbraten, vor und nach dem wenden mit Salz und Pfeffer würzen,

Fleisch aus der Pfanne nehmen, den Speck hineingeben und leicht anrösten.
Das Olivenöl dazu, die Zwiebeln, Knoblauch, Gurken und den Knoblauch ca. 5 Min anbraten, Danach die passierten Tomaten, die Brühe und alle Gewürze dazugeben.
Alles ca. 20 Min köcheln. Das Fleisch in die Pfanne geben und alles ca. 1 Stunde leicht köcheln, bis das Fleisch weich ist. Vorsichtig, das nichts anbrennt.. Sollte die Soße zu dick werden, immer etwas Wasser dazugeben!
Die Soße nochmals mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Konsistenz sollte wie eine Schaschliksoße sein, also nicht zu flüssig.

Als Beilagen Reis oder Spätzle oder nur Brot. Grüner Salat

Wir wünschen „Guten Appetit“