

Schweine – Geschnetzeltes

mit Mango und Ingwer



Zutaten für 4 Personen:

700 Gramm	Schweinefleisch
2	Mango frisch
1	Paprika rot
2 grosse	Zwiebel
2 Esslöffel	Ingwer gehackt
2 Becher	Saure Sahne 30 % Fett
2 Messerspitze	Chili aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle weiß
	Margarine zum anbraten

Rezept:

Schweinefleisch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne kräftig mit Salz und Pfeffer anbraten.
(nicht zu lang, nicht das das Fleisch zäh wird)
Aus der Pfanne holen und auf einem Teller Warmstellen.

Zwiebeln in Ringe geschnitten – Paprika in Würfel geschnitten – Ingwer sehr klein geschnitten – Mango in Streifen geschnitten kurz in Tiegel wo das Fleisch angebraten wurde hineingeben und kurz und kräftig anschmoren.

Pfanne vom Herd nehmen – das warmgestellte Fleisch und saure Sahne zugeben, alles miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Chili Pulver nach Geschmack abschmecken.

Frisches Weisbrot passt genial zu diesem schnell hergestellten Gericht.