

Schweinebauch-Zwiebel-Gulasch auf Tortiglioni in dunkler Sauce mit Szechuanpfeffer, Koriander, Estragon und Zitronengras



Viele verschiedene Aromen

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 orange Peperoni
- 15 Cherrydatteltomaten
- 200–300 ml Vin de Pays
- 1 Stängel Zitronengras

- 1 TL Szechuanpfeffer
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL getrockneter Estragon
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- 350 g Tortiglioni
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Schlotzig und süffig

Zubereitung:

Schweinebauchscheiben längs halbieren, dann quer in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Gemüsezwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Tomaten

vierteln und in eine Schale geben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen.

Szechuanpfeffer, Koriander und Estragon in einem Mörser fein mörsern.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten. Schweinebauch dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Gewürze komplett dazugeben. Mit Cayennepfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Zitronengras hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Dann Zitronengras herausnehmen. Sauce abschmecken.

15 Minuten vor Ende der Schmorzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber verteilen. Mit etwas gehacktem Grün garnieren.

Servieren. Guten Appetit!