

Rezept (für 3 – 4 Personen)

Indonesisches Schweinefleisch

Vorbereitung:

750 g Schweineschnitzel-Fleisch	In Würfel von 2-3 cm Kantenlänge schneiden. (Siehe Foto „ Blick in die Küche “).
4 Zwiebeln	Schälen, halbieren und würfeln .
500 g Knollensellerie (vgl. Blick in die Küche)	Schälen, weiche Innenstellen rausschneiden. Sellerie in ca. ½ cm dicke Stücke schneiden mit ca. 1-2 cm Kantenlänge. (Siehe Foto „ Blick in die Küche “).
750 g Tomaten	Halbieren, Stielansatz ausschneiden. Die Tomatenhälften in kleine Würfel schneiden .
2 Äpfel	Schälen, vierteln, entkernen (Arbeitsprozeß siehe hier). Dann in Spalten schneiden und diese in kleine Stücke von ca. 1 cm Seitenlänge. (Siehe Foto „ Blick in die Küche “).
Äpfel und Tomaten werden relativ klein geschnitten. Sie sollen sich beim Kochen im Sud auflösen.	

Zubereitung:

2 EL Butterschmalz	In einem Bräter oder großen Topf schmelzen. Barbara nimmt ihren Gußbräter .
Fleischwürfel	Im heißen Butterschmalz bei großer Hitze anbraten. Zwischendrin umrühren.
Vorbereitete Zwiebelwürfel	Nach 2-3 Minuten zum Fleisch dazu geben und zusammen weiter anbraten, bis alles gebräunt ist (ca. 15 Minuten). Gelegentlich umrühren. (Siehe Foto „ Blick in die Küche “).
Vorbereitete Tomaten, Äpfel, Sellerie	Anschließend dazu geben und umrühren. (Siehe Foto „ Blick in die Küche “). Dann Aufkochen.
Salz, Pfeffer	Das Ganze würzen und 1 ½ Stunden auf kleiner Flamme mit Deckel köcheln.

5 Scheiben Ananas aus der Dose	In Stücke schneiden und 10 Minuten vor Schluß dazu geben. (Siehe Foto „ Blick in die Küche “).
5 EL Sojasauce von Heinz	Zum Schluß dazu geben und umrühren.
2 EL Crème fraîche	
Abschmecken und evtl. mit Salz und/oder Sojasauce nachwürzen.	
1 Glas Silberzwiebeln	Im eigenen Saft erhitzen und separat servieren, wenn jemand es noch süß-saurer haben will – wie ich beispielsweise. (Siehe Foto oben).
<i>Dazu:</i>	
Reis	Uncle Ben's (for me) oder Klebereis (for you)
Selleriesalat	Dessen Anrichtung sich in einem Aufwisch mit dem Sellerie für den Fleischsud ergibt. – Außerdem passt dieser Salat sehr gut zu diesem Essen.