Feuriger Schweinelachsbraten

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Schweinelachse
2 große Zwiebeln geschält
2 Paprika
1 Chilischote
250 ml Schwarzbier
400 ml Fleischbrühe
2 El Tomatenmark
2 EL kräftigen Schmelzkäse
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Im heißen Öl von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und die Paprikaschoten klein schneiden.

Nach dem Anbraten das Fleisch aus dem Topf nehmen und Zwiebeln mit Paprika und Chilischoten anschwitzen. Mit dem Bier und etwa 200 ml Brühe ablöschen und das Fleisch wieder hinzugeben. Den Braten ca. 1,5 Stunden im geschlossenen Topf schmoren lassen und ab und zu die restlichen 200 ml Brühe angießen. Den Braten während dem garen ein paarmal wenden.

Anschließend den Braten aus dem Topf nehmen und die Soße mit dem Tomatenmark verrühren. Den Käse hinzufügen und ebenfalls verrühren. Eventuell die Soße mit Saucenbinder etwas andicken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit Gemüse und Salzkartoffeln anrichten.

Guten Appetit!

Design: www.paraplan.com