

КАВЪРМА

ZUTATEN:

| | |
|-------|------------------|
| 1 kg | Schweinefleisch |
| 1 kg | Zwiebeln |
| 100 g | Speck, gewürfelt |
| 10 | Knoblauchzehen |
| 3 EL | Tomatenmark |
| 1 EL | Bohnenkraut |
| 1 EL | Petersilie |
| 2 | Lorbeerblätter |
| etwas | Weißwein |
| | Salz & Pfeffer |

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch und den Speck zusammen in etwas Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und zugeben. Das Tomatenmark in einer Tasse Wasser auflösen und hinzufügen. Bohnenkraut und Petersilie hacken und zusammen mit dem Lorbeerblatt zu dem Fleisch geben. Kräftig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wein und 2 Tassen heißem Wasser ablöschen. Sobald das Fleisch gar ist, die Fleisch-Gemüse-Mischung in kleine Tontöpfe geben und in den vorgeheizten Backofen schieben. 10-15 Minuten bei 200° schmoren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Im Tontopf servieren.

