

Kawarma mit Porree

sehr leckerer Eintopf aus Bulgarien



Zutaten:

750 g Schweinefleisch **Tipp:** Minutensteaks
3 Esslöffel Schweinefett **Tipp:** 5 Esslöffel
Olivenöl
4 geröstete Paprika (eingelegt)
3-4 Porreestangen
5-6 Eier
1 Teelöffel Paprika, Salz

Zubereitung:

1. Das Schweinefleisch in Würfel schneiden und in erhitztem Fett anbraten. Dann unter dem Deckel einige Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft.
2. Das Fleisch herausnehmen und die in Stücke geschnittenen Paprikaschotten im gleichen Fett anbraten. Die Porreestangen hinzufügen und nach Geschmack salzen. Das Fleisch hinzufügen und weitere 10 Min. dünsten. Mit Paprika Pulver abschmecken und etwa Wasser hinzufügen, bis alles bedeckt wird.
3. Das Ganze ca. 30 Min. dünsten, danach in einen Bratentopf geben
Tipp: am besten im in Bulgarien viel verbreiteten **Gjuvetsch** (Tontopf, für gesunde und sehr leckere Speisezubereitung im Ofen). Die Eier darüber aufschlagen und im Ofen bei mittlerer Hitze überbacken.

Tipp: Vor dem in den Backofen schieben mit Bohnenkraut bestreuen.

Dobar apetit! Guten Appetit!