

Schweinscurry mit Bananen

La Mise en Place:

300 g Schweinsfleisch vom Stotzen, 1 Zwiebel, 1 feste Banane, 1 Lime, 1 feste Banane, Erdnussöl, 2 EL rote Currypaste, 1 kleine Dose Pelati, 2 dl Bouillon, Zesten und Saft von 1 Lime, Pfeffermühle, Butter

Die Vorbereitung:

Schweinsfleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel hacken. Banane in Scheiben schneiden. Lime in dicke Scheiben schneiden. Banane erst längs, dann quer halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Erdnussöl erhitzen und Fleisch und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze dünsten. Bananenscheiben mit roter Currypaste zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Pelati und Bouillon löschen. Die Limezesten zum Curry legen. Alles zugedeckt während 40 Minuten schmoren.

Den Curry so lange köcheln, bis er bindet. Mit Limesaft und Pfeffer bestreuen. Die Bananenviertel und Limescheiben in der Bratpfanne in Butter goldbraun braten.

Die Vollendung:

Den Curry anrichten und die Bananen und Limescheiben darauf anordnen.

Das passt dazu:

Reis

