



# Schweinegoulasch à la Minute in Schmelzkäse Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Küche für jeden Tag und dabei so... lecker

## Zutaten

- 600 g - 700 g Schweinefilet oder Schweineschnitzel in 2 cm großen Würfeln
- 125 g Schmelzkäse (Z. B. Milkana)
- 1 kleine rote Paprikaschote, in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine gelbe Paprikaschote, in 1 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 große Tomate, entkernt, in 3 cm großen Würfeln
- 1/ 4 l trockener Rotwein
- 1 El Creme fraiche
- 3 El Pflanzenöl
- Etwas Rosenpaprika, nach eigenem Gusto, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Einen ausreichend großen Schmortopf mit dem Pflanzenöl erhitzen, kurz anschwitzen.

### Schritt3

Nach und nach immer eine Handvoll Fleisch hinein geben, anschmoren, sodas kein Fond / Bratensaft entsteht.

#### **Schritt4**

Danach die Paprikawürfel, Rosenpaprika und das Tomatenmark dazu geben, 1 - 2 min. mit anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen.

#### **Schritt5**

Den Schmelzkäse und Creme fraiche zufügen, auflösen lassen. Salzen, pfeffern und 1 - 2 min. aufkochen lassen.

#### **Schritt6**

Dazu schmecken mit Teigwaren genau so gut wie Kartoffeln oder Kartoffelstampf.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinegoulasch-a-la-minute-in-schmelzkaese-sauce/>