

„ Heiße Banditos “

Ob mit Nudeln oder Pommes,
es ist immer 1. Wahl

Was brauche ich?

1 EL Öl
300 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Peperoni
u.
2 Paprikaschoten
100 g durchwachsenen geräucherten
Speck
u.
300 g Schweineschulter
1 EL Öl
Mit
4 Tüten Pommes frites

Wie mache ich es?

in einer Pfanne erhitzen.
darin anbraten.
Pfanne vom Herd nehmen.
in Ringe schneiden u.
fein durchpressen.
in feine Streifen schneiden.
in feine Würfel schneiden.
in einer Pfanne erhitzen u. das
Fleisch darin anbraten. Den
gewürfelten Speck dazugeben u. mit
anbraten. Die Zwiebeln u. den
Knoblauch ebenfalls hinzugeben.
Paprika u. Peperoni hinzufügen.
1/8 L. Fleischbrühe ablöschen.
Salz und Pfeffer würzen.
Die Masse ca. 60 min köcheln lassen
u. zum Schluss das Hackfleisch
hinzufügen u. mit erwärmen.
(besser sind selbstgemachte
Pommes)

21

