

Schweinefleisch in Streifen mediterran

Zutaten für ca. 4 Portionen

600g Schweinefleisch in Streifen
150g grüne Oliven
150g schwarze Oliven
150g eingelegte getrocknete Tomaten in Streifen
1 Zwiebel, in Würfel
250ml Weißwein
150ml Kalbsfond
2 EL Olivenöl
1 EL Stärkepulver
je 1 TL Rosmarin, Thymian und Knoblauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver

Zubereitung

- Die Zwiebelwürfel in Olivenöl anbraten.
- Oliven und Tomaten abtropfen lassen und zu den Zwiebeln geben.
- Kräuter und Knoblauch dazugeben und alles mit Weißwein und Kalbsfond ca. 5 Minuten einkochen lassen.
- Die Schweinefleisch Streifen dazugeben, darin erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und eventuell mit etwas Stärkepulver andicken.
- Dazu passt Baguette Brot.