

# Schweinslungenbraten in Rahmpaprika

---



Portionen: 8  
Vorbereitungszeit: 40 min.  
Garzeit: 30 min.  
Gesamtzeit: 1 h 10 min.

## Zutaten

---

- \* 60-70 dag Schweinslungenbraten
- \* Butter od. Magerine zum Braten
- \* Salz und Pfeffer

### Sauce

- \* 2 kl. Zwiebeln
- \* 10 dag Speckstreifen v. Hamburger Speck,
- \* 1 roter + 1 grüner Paprika
- \* 15 dag Champignons
- \* 1 Becher Creme fraiche od. 1/4 l Schlagobers
- \* 1 Tl milder Paprika
- \* 1 Tl Tomatenmark
- \* 2 Knoblauchzehen
- \* Streuwürze

## Zubereitung

---

Fleisch putzen, in 8 gleichmäßigen Scheiben schneiden. Das Fleisch in eine große Pfanne mit heißer Butter oder Margarine legen und rasch beidseitig anbraten. Jede Seite ca. 5 Min. auf schwacher Hitze fertigbraten (nicht zu braun werden lassen).

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten. Speck in den Bratenrückstand geben, anrösten. Paprika und Paradeismark einrühren, zerdrückte Knoblauchzehen und Gewürze hinzufügen mit Schlagobers oder Creme fraiche aufgießen und kurz bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Sauce mollig ist.

Dann über das Fleisch gießen. Sehr heiß auftragen.