Schweineragout mit Mais

Schweineragout mit Mais ist ein herzhaftes und würziges Gericht, das durch die Kombination von Schweinefleisch, Gewürzen und Mais eine reichhaltige und leicht süße Geschmacksnote erhält. Rosenpaprika und Cayennepfeffer bringen eine milde Schärfe und eine warme, erdige Note. Die Fleischbrühe sorgt für eine herzhafte Grundlage und hilft, die Aromen zu verbinden. Die Süße des Maises ergänzt die würzigen Aromen perfekt.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Schweinenacken
4 EL Olivenöl
1 Zwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
2 TL Rosenpaprika
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
5 EL Tomatenmark
400 ml Fleischbrühe
300 g Mais aus der Dose

Vorbereitung

Den Schweinenacken in Würfel von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen.

Zubereitung

Das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Das Fleisch darin unter Rühren rundum anbraten. Die Zwiebel auf dem Gurkenhobel direkt in den Topf hobeln. Den Knoblauch durch die Presse dazudrücken. Die Fleisch-Zwiebel-Mischung mit dem Paprikapulver, dem Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark darunterrühren und alles kurz durchschmoren lassen. Die Fleischbrühe dazugießen und das Ragout zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Mais abtropfen lassen, hinzufügen und etwa 5 Minuten erhitzen. Dazu passen Schleifchennudeln und Blattsalat.

© 2026 coquina.de