

# HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

## Rezept

### III. Geschnetzeltes vom steirischen Durocschweinderl auf tomatisierten Bulgur und Joghurtdip

#### Zutaten (für 2 Personen)

1 Duroc-Schweinsfischerl

1 Tasse Bulgur ( Hartweizen)

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 Melanzani

2 Tomaten

1 Frühlingszwiebel

Ingwer

Roesler- Saucenansatz

1 Glas Sugo

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Joghurtdip:

4 EL Joghurt 3,6%

1 EL Mayonnaise

Koriander

Basilikum

Frühlingszwiebel

1 Zitrone

Salz, Pfeffer

#### So wird's gemacht:

- Joghurt, Mayonnasise, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Koriander und Basilikum fein hacken. Bei dem Frühlingszwiebel das Grün fein schneiden. Zum Dip alles hinzugeben und kalt stellen.
- Ein Topf mit gesalzenem Wasser und dem Bulgur kochen lassen (ca. 10Min), bis das Wasser verkocht und der Bulgur al dente ist.(1Teil Bulgur / 1 Teil Wasser)

#### Währenddessen:

- Paprika, Melanzani und Tomaten würfelig schneiden. Duroc Schweinsfischerl in Medaillons portionieren und dann fein als Geschnetzeltes schneiden. Bei dem Frühlingszwiebel das Weiße fein schneiden. Ingwer fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Melanzani goldgelb anrösten und salzen/pfeffern.



[www.kohl-weine.at](http://www.kohl-weine.at)  
[office@kohl-weine.at](mailto:office@kohl-weine.at)



[www.genussdepot.at](http://www.genussdepot.at)  
[office@genussdepot.at](mailto:office@genussdepot.at)

# HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

- Bulgur und Tomaten hinzugeben und kurz mitrösten. Das Sugo untermischen, kurz aufkochen lassen, Deckel darauf und warm stellen. Nochmals Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Geschnetzelte scharf anbraten. Salzen und Pfeffer. Frühlingszwiebel und Ingwer mitrösten lassen. Unseren selbst gemachten Roesler-Saucenansatz dazu geben und ein reduzieren lassen bis sich die Sauce an das Fleisch gut anschmiegt.

Benny's Anrichte Tipp:

*Den Bulgur auf einen großen Teller im schmalen Streifen anrichten. Das Geschnetzelte darauf verteilen.*

*Den Dip darüber träufeln. Mit Koriander und Frühlingszwiebelringe verzieren.*

*Wenn was vom Bulgur überbleibt, kann man ihn auch kalt als Salat genießen.*

#staycreative

**Weinempfehlung: Steirabua**



[www.kohl-weine.at](http://www.kohl-weine.at)  
[office@kohl-weine.at](mailto:office@kohl-weine.at)



[www.genussdepot.at](http://www.genussdepot.at)  
[office@genussdepot.at](mailto:office@genussdepot.at)