

Carne en salsa

Schrittbeschreibung - Cha Cha Cha Figur 1

- Aus Grundschrift (GS)
 - Aus dem Wiegenschritt (er links vor / sie rechts rick) direkt in den Mambo GS (1x) (2&3 / 4&1)
 - in "Mambo Kick" er kick mit links über rechts / Swivel auf dem rechten Fuß (23)
 - Chassé in Promenade Spot Turn (er Linksdrehung)
 - Damen ab „Mambo Kick“ gegengleich
- Alles in Tanzhaltung!

Carne en salsa de almendras - Schweinefleisch in Mandelsauce

Dieser Klassiker aus Spanien kann als Tapa oder als Hauptspeise gegessen werden. **Carne en salsa de almendras** findet man viel in Spanien und das ist auch kein Wunder, denn diese Art Schweinefleisch zuzubereiten schmeckt wirklich ganz hervorragend. Vorausgesetzt man mag Mandeln, Wein und Knoblauch.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 60 Minuten

Leichtes Rezept

Zutaten:

- 50 Gramm Mandeln, ganz und ungesalzen
- 50 Gramm Weißbrot, alt
- 1 Kilo Schweineschulter
- 1 rote Zwiebel
- 1 große Tomate
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel scharfes Paprikapulver
- etwas süßes Paprikapulver
- 400 ml Weißwein
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Das Brot brechen und mit den Mandeln in einer tiefen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die Mandeln und das Brot sollten schön braun werden. Die geschälten Knoblauchzehen dazugeben und kurz mitbraten. Dann alles aus der Pfanne fischen und auf einem Teller bei Seite stellen.

Das Schweinefleisch in große Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Das Fleisch sollte von allen Seiten schön braun gebraten werden.

Die Zwiebel schälen und

vierteln und mit der Tomate, den Lorbeerblättern, dem Paprikapulver und dem Weißwein zum Fleisch geben. Die Pfanne zugedeckt für 30 Minuten köcheln lassen.

Nach der Kochzeit die Tomate und die Zwiebel samt dem Knoblauch und den Mandeln und einer Tasse der Kochflüssigkeit in einer Mixer geben und pürieren. Die Sauce wieder zum Fleisch geben

und offer für weitere 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wird oft mit frittierten Kartoffeln serviert.