



## **Schweinefleisch mit Kichererbsen** **Revithi me chirino ke portokali**

Herkunft: Griechenland

Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 90 Minuten

Zubereitungszeit: 90 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

400 g Kichererbsen

750 g Schweinefleisch

2 Zwiebel(n)

2 Zehen(n) Knoblauch

100 ml Olivenöl

500 g Tomate(n)

1 Orangenschale

2 Chilischote(n)

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

### **Vorbereitung**

Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, abgießen und in kochendem Wasser 1 ½ Stunden garen. In der Zwischenzeit das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kichererbsen abgießen und abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Die Schale einer Orange abreiben.

### **Zubereitung**

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch hinzugeben und scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und den Knoblauch im Öl glasig anschwitzen, das Fleisch und die Kichererbsen unterheben und mit den Tomaten und dem Tomatensaft auffüllen. Die Orangenschale und Chili hinzufügen und pfeffern. Nun den Kichererbsen-Sud hinzufügen, bis alles bedeckt ist, den Topf mit einem Deckel verschließen, und alles bei mittlerer Hitze nochmals 1 ½ Stunde garen. Wenn das Gargut zu trocken wird, kann noch etwas von dem Kichererbsen-Sud hinzugefügt werden. Zuletzt nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

### **Küchentipp für Tomaten**

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.