Schweineragout mit Mandeln
Estofado de almendras

Estofado de almendras ist ein köstliches Eintopfgericht, das oft in der spanischen und lateinamerikanischen Küche zu finden ist. Es handelt sich um einen herzhaften Eintopf, der mit Fleisch (häufig Schweinefleisch oder Lamm), Mandeln und verschiedenen Gewürzen zubereitet wird. Die Mandeln verleihen dem Gericht eine besondere Note und eine cremige Konsistenz.
Ein typisches Rezept könnte zum Beispiel Schweinefleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Mandeln, Datteln, Zimt und andere Gewürze enthalten. Das Fleisch wird langsam geschmort, bis es zart ist und die Aromen sich gut vermischt haben.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)
2 EL Schweineschmalz
100 g Mandeln gemahlen
3 Gewürznelke(n)
1 Stange(n) Zimt
1 TL Pfefferkörner
400 g Fleischtomaten
750 g Schweinefleisch
2 EL Kapern
100 g Oliven grün
3 Chilischote(n) eingelegt
400 ml Fleischbrühe
3 Zehen(n) Knoblauch

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und grob hacken, 1 Esslöffel Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin bräunen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben. Die Mandeln, die Nelken, die Zimtstange und die Pfefferkörner dazugeben und etwa 10 Minuten andünsten. Die Nelken und die Zimtstange wieder herausnehmen, den restlichen Pfanneninhalt im Mixer feinpürieren. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, grob hacken und dabei die Stielansätze entfernen. Die Chilischoten oder Peperoni abtropfen lassen, in Ringe schneiden. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

Zubereitung

Das restliche Schweineschmalz in einem breiten Topf erhitzen. Die Fleischwürfel darin portionsweise anbraten. Dann alles Fleisch in den Topf geben. Das Zwiebel-Mandel-Püree, die Tomaten, die Kapern und die Oliven dazugeben. Die Chilischoten oder Peperoni untermischen und mit der Fleischbrühe aufgießen. Das Ragout zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten schmoren, dabei öfter umrühren. Nochmals abschmecken.

© 2025 coquina.de

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.