

# Pikantes Schweinefleisch zum Muntermachen

## Zutaten:

500 g mageres Schweinefleisch  
4 Zwiebeln  
6 EL Tomatenmark  
1 TL Red Pesto  
1 EL Honig  
2 große Kartoffeln  
2 EL fertige Ingwersoße  
2 EL fertigen Mango-Chutney  
1 Knoblauchzehe  
1 l Fleischbrühe  
1 Peperoni  
Butter  
grober Pfeffer  
Peperoni aus der Mühle  
Salz

## Zubereitung:

Das Schweinefleisch würfeln und mit den kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter anbraten. Tomatenmark, Red Pesto, gepressten Knoblauch, fein geschnittene Peperoni und Honig zugeben und weiter braten. Gewürfelte Kartoffeln, Mango-Chutney, Ingwersoße, Peperoni-Pulver, Salz und Pfeffer dazu geben, mit der Brühe auffüllen und 20 Minuten kochen lassen. Zum Schluss noch einmal alles scharf abschmecken und als Beilage frisches Baguette reichen.