

Minutal Ex Praecoquis

Römisches Gulasch

Bedarf für 4 Personen

1 Kg.	Schweinegulasch
2	Zwiebeln
½ Kg.	Aprikosen
100 ml	Fisch-Sauce (Asia Abteilung)
4 EL	Weiser Essig
500 ml	Traubensaft
500 ml	Weiswein trocken
Olivenöl, Pfeffer	
½ TL	Kümmel
20 – 30 Blätter	Frische Minze
Salz	
8 EL	Honig (Akazie)
1 Bund	Dill kleingeschnitten
2 EL	Sardellenpaste

Zubereitung

Fleisch und Zwiebeln mischen und portionsweise mit Olivenöl anbraten.

In der Zwischenzeit den Traubensaft, Weiswein, Fisch Sauce mit Honig und Essig vermischen. Dill und Minze klein schneiden und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und 2 EL Sardellenpaste würzen.

Nach dem Anbraten die Würzflüssigkeit zum Fleisch begeben und 1 Std. köcheln lassen. Danach die klein geschnittenen Aprikosen hinzufügen und weitere 30 Min. köcheln lassen.

Dazu passt Weissbrot.

Guten Appetit