

Quitten-Schweinefleisch

Zutaten:

1 kg	Schweinefleisch
1 kg	Quitten
	Muskat
3	Tomaten
1 EL	Zucker
	Öl
	Salz

Experimentiervorschrift:

Das Fleisch wird gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten. Man brät es im Öl an und fügt dann die kleingeschnittenen Tomaten dazu und lässt es fast gar werden.

Die Quitten werden gesäubert und ebenfalls in kleine Stücken geschnitten. Dann brät man sie in einer zweiten Pfanne ebenfalls im Öl an. Dann gibt man die Quittenstücke zum Schweinefleisch, gibt Zucker und Muskatnuss (vielleicht auch Zimt) hinzu und kocht alles nochmal, bis das Fleisch und die Quitten gar sind. Da ich einen Schnellkochtopf nutze, geht das schnell.