



## SCHWEINEFLEISCHTOPF MIT BACKPFLAUMEN

Einige Esslöffel Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in einem großen Topf mit schwerem Boden heiß werden lassen. Das Fleisch darin unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten rundherum anbräunen. Besitzen Sie keinen ausreichend großen Topf, braten Sie das Fleisch am besten portionsweise. Rotwein und Essig hinzufügen und alles weitere 5 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit etwa um zwei Drittel eingekocht ist. Den Topfinhalt in eine Schüssel umfüllen und den Topf wieder auf die Herdplatte stellen.

Erneut einige Esslöffel Öl darin erhitzen und das Gemüse mit dem Oregano etwa 10–15 Minuten weich dünsten. Dabei gelegentlich umrühren. Das Fleisch wieder in den Topf geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, das Tomatenmark einrühren und die Zutaten knapp mit Wasser bedecken.

Einmal aufkochen lassen, dann die Wärmezufuhr reduzieren und das Fleisch zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen. Die Backpflaumen dazugeben und das Ganze weitere 45 Minuten ohne Deckel kochen lassen, bis das Fleisch weich ist und eine sämige Sauce entstanden ist. Abschmecken und den Zitronensaft einrühren. Die Petersilie fein hacken und darüberstreuen. Mit bestem Olivenöl beträufeln, auf Suppenschalen verteilen und mit Reis oder gedünstetem Blattgemüse servieren.

Pikante Eintopferichte sind in Griechenland sehr beliebt, und man bekommt sie praktisch in jeder Tavernen. Mein Freund Andy hat einen griechischen Freund, er heißt Nikos und hat in Skopelos ein hübsches Restaurant mit Namen »Agnanti«. Sein Schweinefleisch mit Backpflaumen ist einfach ein Hit und ging mir nicht mehr aus dem Kopf. Deshalb habe ich eine eigene Version erfunden. Die Zutaten sind einfach, preiswert und überall zu bekommen. Durch das langsame Garen entfalten Sie ihren Geschmack ganz wunderbar, und das macht dieses Gericht zu etwas ganz Besonderem. Die Backpflaumen verleihen dem Ganzen noch eine köstliche süßliche Note.

Für 6 Personen

Olivenöl	1 TL getrockneter Oregano
1,2 kg Schweinshachse, ausgelöst und in 4 cm große Stücke geschnitten	Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
125 ml guter griechischer Rotwein	1 EL Tomatenmark
1 EL Rotweinessig	200 g Backpflaumen, entsteint und grob gehackt
1 große Stange Lauch, geputzt, gewaschen und in dicke Scheiben geschnitten	Saft von 1 Zitrone
2 rote Paprikaschoten, Kerne entfernt, grob zerkleinert	1 kleines Bund glatte Petersilie
2 Möhren, geschält und in Scheiben geschnitten	bestes griechisches Olivenöl