



Adventskalender 2025

Stadtwerke Grevesmühlen

Rezept: Chirino me Selino (Schweinefleisch mit Sellerie) + Kartoffeln

Für das Hauptgericht:

600 g Schweinefleisch (Schulter oder Nacken), in Würfel geschnitten
3 Stangen Sellerie, in Stücke geschnitten
1 große Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
400 g gehackte Tomaten (Dose oder frisch)
100 ml Weißwein (optional)
2 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
Salz und Pfeffer nach Geschmack
200 ml Wasser oder Gemüsebrühe
Frische Petersilie zum Garnieren

Für die Kartoffeln:

800 g Kartoffeln (festkochend)
2 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Rosmarin oder Thymian
Salz und Pfeffer

1. Kartoffeln vorbereiten:

Kartoffeln in Stücke schneiden, mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen und bei 200 °C ca. 30-40 Minuten im Ofen backen.

2. Fleisch anbraten:

Schweinefleisch in Würfel schneiden und in Olivenöl rundherum braun anbraten.

3. Gemüse und Gewürze dazu:

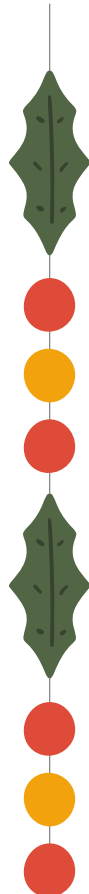
Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie zum Fleisch geben und kurz mit braten.

4. Flüssigkeit & Gewürze:

Mit Weißwein ablöschen (optional), Tomaten, Wasser oder Brühe, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben, auf niedriger Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen.

5. Servieren:

Mit Petersilie bestreuen und zusammen mit den knusprigen Kartoffeln servieren.



Tipp:

Brate das Fleisch richtig gut an, so entsteht eine leckere Kruste und mehr Geschmack durch die Röstaromen.