



Fenchel-Karotten-Bulgur mit Schwein

garniert mit roten Zwiebeln und Pistazien



ca. 25min



3-4 Personen

Locker flockig geht dir dieses One-Pot-Wonder von der Hand: Aromatischer Fenchel wird nebst Karöttchen mit körnigem Bulgur in einem Topf gegart. Selbst der Hauptakteur, ein in Orangensaft und Tajinegewürzen mariniertes Schweinerückensteak, gibt sich in Begleitung eleganter grüner Oliven die Ehre. Diese autarke Fusion lässt uns reichlich Zeit für ein delikates Topping aus eingelegten roten Zwiebeln und edlen Pistazien. Yes!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Orange
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Schweinerückensteak
- 2 Becher Tajine-Paste
- 2 Fenchelknollen
- 2 Karotten
- 300g Bulgur ¹
- 2 Packungen grüne Oliven
- 20g Pistazienkerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 40.2g



1. Fleisch würzen

Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen, in 2-3cm große Stücke schneiden und mit dem **Orangensaft**, dem **Knoblauch**, der **Tajine-Paste**, der **1/2 der Zwiebeln**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen.



4. Bulgur und Fleisch garen

Das Wasser bei mittlerer bis starker Hitze aufkochen, dann bei niedriger Hitze abgedeckt 10-12Min. köcheln lassen, bis der **Bulgur** gar ist. Inzwischen die **Oliven** grob schneiden, mit der **Orangenschale** vermengen und in den Topf einrühren. Alles ohne Deckel bei mittlerer bis niedriger Hitze weitere 5-7Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist.



2. Gemüse schneiden

Den **Fenchel** längs vierteln, dann jeweils quer in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Ggf. vorhandenes **Fenchelgrün** beiseitelegen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



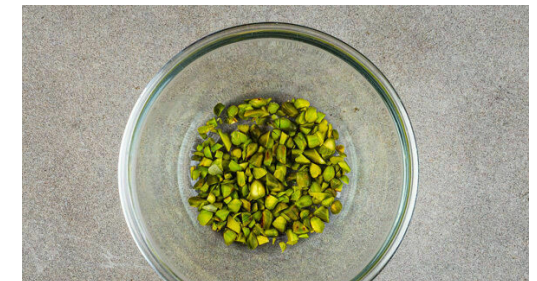
5. Zwiebeln einlegen

1EL Zucker, 1TL Salz und 80ml Essig verrühren, bis sich Salz und Zucker auflösen. Die **restlichen Zwiebeln** untermengen und beiseitestellen.



3. Gemüse garen




Den **Fenchel** und die **Karotten** in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird. Den **Bulgur** unter das **Gemüse** rühren, das **Fleisch samt Würzsauce** und 600ml Wasser dazugeben und alles gut vermengen.



6. Pistazien anrösten

Die **Pistazien** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Kurz abkühlen lassen, dann grob hacken. Den **Fenchel-Karotten-Bulgur mit Schwein** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen, mit den **eingelekten Zwiebeln**, den **Pistazien** sowie ggf. vorhandenem **Fenchelgrün** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**