



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!

- 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

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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.



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.



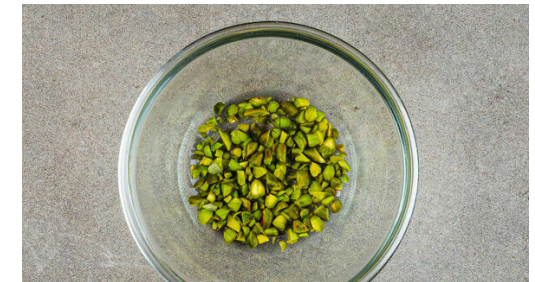
Den **Fenchel** längs vierteln, dann jeweils quer in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Ggf. vorhandenes **Fenchelgrün** beiseitelegen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



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



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.



Die **Pistazien** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1–2 Min. 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 **eingelegten Zwiebeln**, den **Pistazien** sowie ggf. vorhandenem **Fenchelgrün** garnieren und servieren.

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