Schweinefleisch mit Kichererbsen
Revithi me chirino ke portokali

Revithi me chirino ke portokali ist ein traditionelles griechisches Gericht, das aus Schweinefleisch, Kichererbsen und Orangensaft besteht. Das Schweinefleisch wird zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen wie Thymian und Lorbeerblättern langsam geschmort. Die Kichererbsen und der Orangensaft verleihen dem Gericht eine besondere Note und machen es zu einem herzhaften und aromatischen Essen.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 90 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Kichererbsen
750 g Schweinefleisch
2 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
100 ml Olivenöl
500 g Tomate(n)
1 Orangenschale
2 Chilischote(n)
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Vorbereitung
Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, abgießen und in kochendem Wasser 1 ½ Stunden garen. In der Zwischenzeit das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kichererbsen abgießen und abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Die Schale einer Orange abreiben.

Zubereitung
Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch hinzugeben und scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und den Knoblauch im Öl glasig anschwitzen, das Fleisch und die Kichererbsen unterheben und mit den Tomaten und dem Tomatensaft auffüllen. Die Orangenschale und Chili hinzufügen und pfeffern. Nun den Kichererbsen-Sud hinzufügen, bis alles bedeckt ist, den Topf mit einem Deckel verschließen, und alles bei mittlerer Hitze nochmals 1 ½ Stunde garen. Wenn das Gargut zu trocken wird, kann noch etwas von dem Kichererbsen-Sud hinzugefügt werden. Zuletzt nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

Küchentipp für Tomaten
Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de