

# Kochen mit Klaus

## Balatoner Schweinegulasch (🌶️)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, 3-4 kl. Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, Pfeffer,
- Salz, 3 Knobizehen, 1 Chili, 125 g Baconstreifen, 3 EL Tomatenmark,
- 1 EL ungar. Gulaschcreme, 1 EL Mehl, 250 ml Rotwein, Bratensaft,
- 1 Dose geh. Tomaten, 400 ml Fleischbrühe, 1 P. Fix ungar. Gulasch,
- Paprikapulver, 2-3 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. ½ Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Peperoni klein hacken. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen u. kleiner schneiden.



2. Speck auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfond mit Öl anbraten. Zwiebeln mit Knobi u. Chili zugeben u. mitbraten. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten, mit 1 EL Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen u. einköcheln lassen. Tomaten u. Brühe zugeießen. Fix mit 1 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. halb zugedeckt 30 Min. schmoren lassen. Öfters umrühren.



3. Paprika, Speck zugeben, noch 30 Min. offen unter Rühren garen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Petersilie unterheben.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Nudeln oder Kartoffeln servieren!*



Erstellt von Klaus am 24.02.2015