

# Kochen mit Klaus

## Balkan-Fleischspieße in pikanter Sauce

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Schweinemedallions, Salz, Pfeffer, Balkan-Würzmischung, Öl,
- 250 g Paprika-Mix, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 EL Tomatenmark,
- 2 EL Paprikacreme, 6 Holzspieße, 500 g Ketchup, 2-3 EL Bratensaft,
- je 300 ml Rotwein & Fleischbrühe, dunkler Saucenbinder

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, bzw. waschen. Paprika u. Zwiebeln in große Spalten schneiden. Fleisch waschen, trocknen, mit Salz, Pfeffer u. Gewürzmischung einreiben, in gleiche Stücke schneiden u. abwechselnd mit Paprika u. Zwiebeln auf die Spieße stecken. Übriges Gemüse u. Knobli klein schneiden.



2. Fleischspieße in heißem Öl beidseitig scharf anbraten u. herausnehmen. Übriges Gemüse im Bratfond andünsten, Paprikacreme u. Tomatenmark mitbraten, mit Rotwein, Brühe u. Ketchup ablöschen u. etwas einköcheln lassen. Spieße mit ausgetretenem Fleischsaft zugeben u. abgedeckt 1 Std. bei niedriger Hitze köcheln lassen.



3. Spieße aus der Sauce nehmen u. warm stellen. Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Saucenbinder u. Bratensaft sämig dicken. Spieße auf der Sauce zu der Beilage auf Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Klausis Djuvec-Reis servieren.*

