

Kochen mit Klaus

Barbecue-Chili-Nudelauflauf (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 150 g ger. Bauchspeck, 3 Zwiebeln, 300 g Rinderhack, Pfeffer, Salz,
- 2 rote Paprika, 6 Knobizehen, 3 Möhren, 2 rote Chili, 250 ml Rotwein,
- 1 EL Mehl, 3 EL Tomatenmark, 1 Dose Pizzatomen, 200 ml Brühe,
- Barbecue-Sauce, Barbecue-Ketchup, ½ Dose Mais, 300 g Fusili,
- 1 Dose Chilibohnen, Schnittlauch & Petersilie, 400 g Raclette-Käse

Zubereitung:

1. Paprika entkernen, grob würfeln. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Chilischoten fein hacken. Möhren putzen u. würfeln.



2. Bauchspeck in einer großen Pfanne knusprig auslassen u. herausnehmen. Hack im Bratfett braun braten, Möhren, Chili, Zwiebeln, Knobi zugeben, mitbraten. Salzen u. pfeffern. Mit Rotwein ablöschen u. fast verkochen lassen. Tomatenmark u. Mehl einrühren, mitbraten. Mit Brühe u. 200 ml Barbecue-Sauce ablöschen, Pizzatomen u. Paprika zufügen, 15 Min. mitgaren, Speck, Ketchup, Chilibohnen mit der Sauce u. Mais zugeben. Salzen u. pfeffern. Kräuter unterheben.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten u. unter das Chili mischen. Alles in eine Auflaufform geben, mit dem Käse belegen u. bei 200°C ca. 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: *Dazu eiskaltes Bier genießen.*



Erstellt von Klaus am 25.02.2012