

Kochen mit Klaus

Feurige Brandstifter-Spieße (🌶️+)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 3 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Salz, Pfeffer, 400 g Paprika-Mix, Öl,
- 9 eing. mittelscharfe Peperoni, Paprikagewürz, 400 ml Fleischbrühe,
- 800 g Schweinegulasch, 3 EL Bratensaft, 3 EL Tomatenmark,
- 1 EL scharfe Gulaschcreme, 500 ml Brandstiftersauce,
- 250 ml Tomatenketchup, 100 ml Weinbrand, 1 EL br. Zucker,
- 1-2 EL TK-Petersilie, 6 Spieße

Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen, in große Würfel schneiden. Zwiebeln in große Spalten schneiden (Zwiebelherzen u. Knobi fein würfeln). Peperoni mit Fleisch u. Zwiebeln abwechselnd auf 3 Spieße stecken. Restl. Zutaten auf die restl. Spieße stecken. Spieße salzen u. pfeffern. Übrige Paprika klein würfeln.



2. Spieße von allen Seiten scharf anbraten. Entnehmen, mit Paprikapulver würzen. Zwiebel- u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Brühe, Ketchup u. Brandstiftersauce ablöschen. Paprika u. Weinbrand zugeben. Bratensaft u. Zucker einrühren. Spieße zugeben u. abgedeckt ca. 70 Min. köcheln lassen. Spieße nach 35 Min. drehen.



3. Spieße herausnehmen. Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie einrühren. Spieße mit Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Wedges reichen!



Erstellt von Klaus am 11.08.2018