

Kochen mit Klaus

Feurige Drachen-Spieße (🌶️+)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 800 g Schweinegulasch, Öl, 3 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Chilipulver,
- Pfeffer, Salz, 2 grüne, 2 rote Paprika, 250 ml Fleischbrühe, br. Zucker
- 4 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme, 200 ml Ketchup,
- 100 ml Weinbrand, 500 ml Drachenfeuersauce, Schnittl., Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika in große Würfel, Zwiebeln in große Spalten schneiden. Alles abwechselnd auf Spieße stecken. Übrige Zwiebeln, Paprika klein u. Knobi fein würfeln.



2. Spieße von allen Seiten scharf anbraten. Entnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Chilipulver würzen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Brühe, Drachenfeuer u. Ketchup ablöschen. Weinbrand, Bratensaft u. 2 TL Zucker einrühren. Spieße mit Fleischsaft zugeben, abgedeckt 40 Min. köcheln lassen.



3. Paprika zugeben, Spieße drehen u. weitere 30 Min. offen köcheln lassen. Spieße entnehmen. Kräuter einrühren, Spieße auf der Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Pommes oder Reis servieren!

