

Kochen mit Klaus

Feurige Spieße in Zigeunersauce (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 800 g Schweinegulasch, 3 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Cayennepfeffer,
- Pfeffer, Salz, 2 grüne, 2 rote Paprika, 300 ml Fleischbrühe, br. Zucker
- 2 TL Bratensaft, Öl, 4 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme,
- 200 ml Ketchup, 100 ml Weinbrand, 500 ml Zigeunersauce, 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. Cayennepfeffer würzen. Zwiebel- u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Brühe, Zigeunersauce u. Ketchup ablöschen. Weinbrand, Bratensaft u. 2 TL Zucker einrühren. Spieße mit Fleischsaft zugeben u. abgedeckt 40 Min. köcheln lassen.



3. Paprika zugeben, Spieße drehen u. weitere 30 Min. offen köcheln lassen. Spieße entnehmen u. mit Sauce u. Petersilie bestreut zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Pommes oder Reis servieren!



Erstellt von Klaus am 16.05.2019