

Kochen mit Klaus

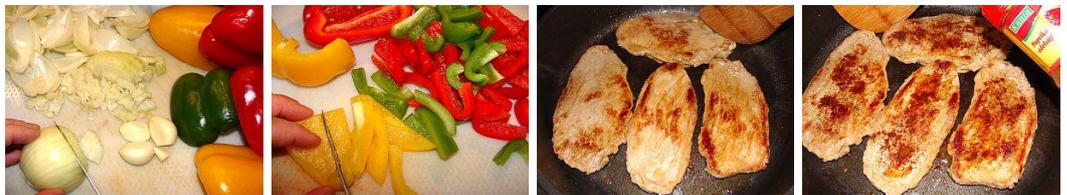
Feurige Zigeuner-Schnitzel (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Schweineschnitzel, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Pfeffer, Salz, Öl,
- 350 g Paprika-Mix, 50 g Schinkenwürfel, Rotwein, Paprikapulver,
- 3 EL Tomatenmark, 1 EL scharfe Paprikacreme, 1 EL Bratensaft,
- 250 ml Brühe, 250 ml Zigeunersauce, Weinbrand, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

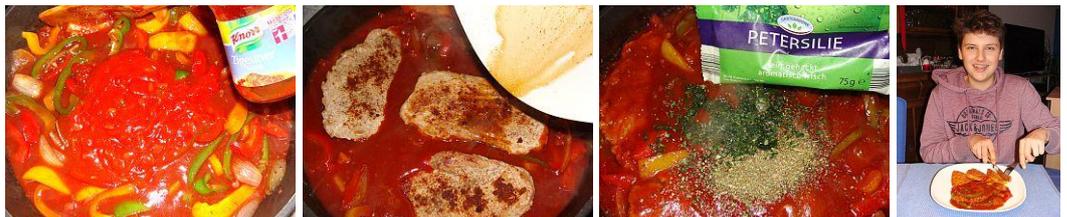
1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, übrige Zwiebel achteln. Paprika in Streifen schneiden.



2. Schnitzel in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Schinkenwürfel im Bratfett knusprig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten u. glasig dünsten. Paprika 5 Min. mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit 100 ml Wein u. Brühe ablöschen. Bratensaft u. Zigeunersauce einrühren. Schnitzel zugeben, aufkochen u. 20 Min. eindicken lassen.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Weinbrand abschmecken. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis oder Reis servieren.



Erstellt von Klaus am 11.12.2015