

Kochen mit Klaus

Feuriger Wurst-Kartoffeltopf (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 800 g Kartoffeln, 300 g Cabanossi, 300 g Mettenden, Öl, Salz, Pfeffer,
- Maggi, 150 g Bauchspeck, 3 Knobizehen, 1 grüne & 2 rote Paprika,
- 1 Zwiebel, 5 Lauchzwiebeln, 4 EL Tomatenmark, 2 EL Paprikacreme,
- Bratensaft, 200 ml Weißwein, 1 P. Fix f Bauerntopf mit Hackfleisch,
- dunkler Saucenbinder, Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen u. in mittlere Würfel schneiden. Zwiebeln u. Knobi klein, Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe, Cabanossi u. Mettenden in Scheiben, Bauchspeck in Streifen schneiden.



2. Speck in Öl knusprig braten, Zwiebeln, Knobi u. Kartoffeln zugeben u. mitbraten. Tomatenmark, Paprikacreme zugeben u. anschwitzen. Mit Wein u. 750 ml Wasser ablöschen, Fix u. 3 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. ca. 50 Min. köcheln lassen. 20 Min. vor Garende Paprika u. Wurst unterheben. Mit Binder eindicken.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Maggi abschmecken, Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit einem kalten Bier genießen.

