

Kochen mit Klaus

Filetspieße in würzig-fruchtiger Sauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 150 g geräuch. Bauchspeck, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 300 g Paprika-Mix, Paprikagewürz, 900 g Schweinefilet-Medaillons,
- 500 ml Fleischbrühe, 2 EL Bratensaft, 400 g Tomatenketchup, Öl,
- 2 EL brauner Zucker, 200 g Schaschlik-Ketchup, 150 ml Weinbrand,
- 50 ml hot Chilisauc, 6 Schaschlikspieße, Saucenbinder, Petersilie

Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen, in große Würfel schneiden. Zwiebeln in große Spalten schneiden (übrige Zwiebeln u. Knobi fein würfeln). Speck in passende Stücke schneiden. Alles mit den Medaillons abwechselnd auf die Spieße stecken, salzen u. pfeffern.



2. Spieße beidseitig scharf anbraten. Entnehmen, mit Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfond anbraten, Zucker einrühren u. karamellisieren lassen. Mit Brühe, Ketchup u. Schaschlik-Ketchup ablöschen. Weinbrand u. Bratensaft einrühren. Spieße zugeben, abgedeckt ca. 40 Min. köcheln lassen.



3. Spieße herausnehmen u. warm stellen. Sauce mit Chilisauc, Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Binder andicken u. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Langkornreis reichen!



Erstellt von Klaus am 26.04.2015