

# Kochen mit Klaus

## Fleischspieße in Paprika-Chilisauce (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 800 g fertige Fleischspieße (Paprikamarinade), 3 Knobizehen, Öl,
- 2 Zwiebeln, 1 Chili, 2 Paprika, Salz, Pfeffer, 250 ml Fleischbrühe,
- je 250 ml Paprikasauce & Chilisauce, 100 g Tomatenmark,
- 2 EL scharfe Paprikacreme, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1,5 Zwiebeln, Knobi u. Chili fein, Paprika mittel würfeln. Übrige Zwiebelhälfte in Spalten schneiden.



2. Spieße in heißem Öl rundum scharf anbraten u. entnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett andünsten, Paprika, Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Paprika-, Chilisauce u. Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



3. Spieße in die Sauce legen u. abgedeckt 45 Min. köcheln lassen. Spieße alle 15 Min. drehen. Spieße zur Beilage mit Petersilie garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Nudeln servieren!*

