

# Kochen mit Klaus

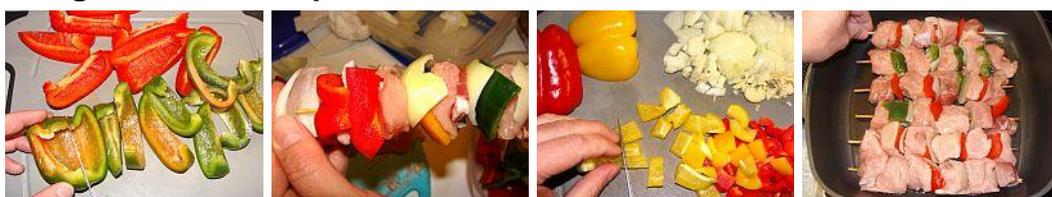
## Fleischspieße in Schaschliksauce (🌶️)

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 800 g Schweinegulasch, 3 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Paprikapulver,
- Pfeffer, Salz, 400 g Paprika-Mix, 400 ml Fleischbrühe, Bratensaft, Öl,
- 3 EL Tomatenmark, 1 EL scharfe Gulaschcreme, 200 ml Ketchup,
- 100 ml Weinbrand, 500 ml Schaschliksauce, Petersilie, 6 Spieße

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika in große Würfel schneiden. Zwiebeln in große Spalten schneiden. Alles abwechselnd auf die Spieße stecken. Übrige Zwiebeln, Paprika u. Knobi klein würfeln.



2. Spieße von allen Seiten scharf anbraten. Entnehmen, mit Paprikapulver würzen. Zwiebel- u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Brühe, Ketchup u. Schaschliksauce ablöschen. Paprika u. Weinbrand zugeben. 1-2 EL Bratensaft u. Zucker einrühren. Spieße zugeben u. abgedeckt ca. 70 Min. köcheln lassen. Spieße nach 35 Min. drehen.



3. Spieße herausnehmen u. warm stellen. Sauce mit Salz u. Pfeffer würzen, Petersilie einrühren. Spieße u. Sauce zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Pommes oder Wedges servieren!*

