

Kochen mit Klaus

Fleischspieße in Zigeunersauce (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g fertige Fleischspieße, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Öl, 1 rote Chili,
- 1 rote, 1 gelbe Paprika, Salz, Pfeffer, 400 ml Zigeunersauce im Glas,
- Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi u. Chili fein, Paprika mittel würfeln.



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



3. Spieße in die Sauce legen u. kurz aufkochen. Abgedeckt köcheln lassen u. alle 15 Min. drehen. Danach entnehmen, Sauce abschmecken u. die Spieße darauf servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Nudeln servieren!

