

Kochen mit Klaus

Geschnetzeltes nach Balkan-Art

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweinegeschnetzeltes, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 250 g Paprika-Mix, 2 rote Spitzpaprika, 100 ml Rotwein, 1 Chili,
- Balkangewürz, 200 ml Brühe, 1 Pck. Fix f. Paprika-Sahne Hähnchen,
- Weinbrand, 250 ml Kochcreme, Öl, Petersilie, Paprikapulver

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, 1 Zwiebel, Knobi u. Chili klein würfeln, übrige Zwiebeln achtern. Paprika in Streifen schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Balkangewürz würzen u. herausnehmen, Zwiebeln, Knobi u. Chili im Bratfett andünsten, Paprika 5 Min. mitbraten. Mit Wein, Brühe u. Kochcreme ablöschen. Fix einrühren. Fleisch zugeben, aufkochen u. 20 Min. einköcheln lassen.



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



Tipp des Chaoten: Dazu pikanten Ajvar-Tomatenreis reichen.

