

Kochen mit Klaus

Hähnchengeschnetzeltes Texas-Art (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, Salz, Pfeffer, 150 g ger. Bauchspeck
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, Öl, 3 EL Tomatenmark,
- 2 EL Gulaschcreme, 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Brühe, Bratensaft,
- 1 Dose Chilibohnen, 1 kl. Dose Mais, Rotwein, 8 EL Barbecue-Sauce,
- 250 ml Steaksauce, Oregano, Thymian, Majoran, 1-2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knob abziehen, fein würfeln. Paprika putzen u. in mittlere Würfel, Speck in Streifen schneiden. Mais abgießen.



2. Speck knusprig auslassen, Huhn mitbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi u. Paprika im Bratfett anrösten, Tomatenmark mitbraten. Mit Brühe u. Tomaten ablöschen, 2 EL Bratensaft, Chilibohnen mit Sauce einrühren u. aufkochen. Mit 80 ml Wein u. Steaksauce verlängern, Fleisch, Mais, Barbecue-Sauce unterheben u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. Kräuter einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Chilipulver abschmecken, evtl. noch mit Binder dicken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.

