

Kochen mit Klaus

Klausis pikanter Schnitzeltopf (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g (4 St.) Schweineschnitzel, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Öl, Salz,
- Pfeffer, 250 g Paprika-Mix, Paprikapulver, 2 TL gehackte Chili in Öl,
- 1 EL Mehl, 3 EL Tomatenmark, 1 EL scharfes Paprikamark,
- 1 Dose gehackte Tomaten, 250 ml Cremefine, 100 ml Rotwein,
- 250 ml Chilisauce, Bratensaft, Schnittlauch, Petersilie, Zucker

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Fleisch in heißem Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. herausnehmen.



2. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Tomaten- u. Paprikamark mitbraten. Mehl einrühren, mit Rotwein, geh. Tomaten, Chilisauce u. Cremefine ablöschen. Paprika unterheben u. 15 Min. köcheln lassen. Mit Kräutern, Salz, Pfeffer, Zucker, Bratensaft würzen.



3. Fleisch in die Sauce legen u. weitere 15 Min. darin erhitzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Pommes servieren!

