

Kochen mit Klaus

Klausis Schaschlik-Topf

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 kg Schweinegulasch, 300 g Bauchspeck, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen
- 500 g Paprika-Mix, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2-3 EL Bratensaft,
- 1 EL Paprikacreme scharf, 100 g Tomatenmark, Öl, 250 ml Rotwein,
- 1 Pck. Fix für Ungarisches Gulasch, 750 ml Fleischbrühe,
- 500 ml Tomatenketchup, 80 ml Weinbrand, Petersilie, Saucenbinder

Zubereitung:

1. 2 Zwiebeln achteln, andere u. Knobi klein, Paprika grob würfeln. Fleisch kleiner schneiden. Bauchspeck in Streifen schneiden.



2. Speck knusprig auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfett anbraten. Zwiebeln mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Wein, Brühe u. Ketchup ablöschen, Fix mit Bratensaft einrühren, aufkochen. Speck u. Knobi zugeben u. abgedeckt ca. 80 Min. köcheln lassen.



3. 30 Min. vor Garende Paprika u. Weinbrand zugeben. Unter Rühren offen köcheln lassen. Mit Saucenbinder dicken. Petersilie zugeben.



Tipp des Chaoten: Mit Nudeln oder Reis servieren. Lecker!

