

# Kochen mit Klaus

## Kleine Fleischspieße in Steaksauce (🌶️)

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3-4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Zucker, 300 g Paprika-Mix,
- Öl, Paprikagewürz, 300 ml Fleischbrühe, 600 g Schweinegulasch,
- 60 g Schinkenwürfel, 3 EL Tomatenmark, 100 ml Weinbrand,
- 500 ml Steaksauce, 300 ml Cremefine, Bratensaft, 250 ml Ketchup,
- Bunte Pfeffermischung, Petersilie, 6 Spieße

### Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen, in große Würfel schneiden. Zwiebeln in große Spalten schneiden (Zwiebelherzen u. Knobi fein würfeln). Paprika mit Fleisch u. Zwiebeln abwechselnd auf die Spieße stecken. Spieße salzen u. pfeffern. Übrige Paprika u. Zwiebeln klein würfeln.



2. Spieße von allen Seiten scharf anbraten. Entnehmen, mit Paprikapulver würzen. Schinken, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark mitbraten, mit Brühe, Ketchup u. Cremefine ablöschen. 2 EL Bratensaft, Steaksauce u. Weinbrand einrühren. Spieße zugeben u. abgedeckt ca. 60 Min. abgedeckt köcheln lassen. Spieße nach 30 Min. drehen. Spieße herausnehmen u. warm stellen.



3. Sauce mit Salz u. Pfeffermischung würzen. Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Pommes reichen!*

