

Kochen mit Klaus

Mafia-Topf (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 500 g gem. Hack, Salz, 250 g Paprika-Mix,
- Pfeffer, 3 EL Tomatenmark, 2 EL ungar. Gulaschcreme, 250 ml Brühe
- 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Chilisauce, 400 g Champignons, 1 Chili
- 150 g Paprika-Salami, Paprikapulver, Majoran, 2 EL Pizzagewürz,
- Basilikum, Oregano, 200 g Schmand, Chilifäden, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi klein, Chili fein, Paprika mittel würfeln. Pilze in Spalten schneiden. Salami in 1 cm Würfel schneiden.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten, Brühe, geh. Tomaten u. Chilisauce unterheben u. aufkochen. Paprika, Pilze u. Salami unterheben u. 30 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Mit Salz, Pfeffer, Pizzagewürz u. Paprikapulver würzen. Schmand u. Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten:

Mit Steinofenbaguette, Chili-Fäden & Basilikum garniert servieren!

