

Kochen mit Klaus

Mexikanisches Gulasch (🌶️🌶️+)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 4-5 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, 500 g Schweinegulasch, Pfeffer,
- 1-2 Stangen Lauch, 150 g ger. Bauchspeck, 1 kleine Dose Mais, Öl,
- 1 Dose Chilibohnen, Salz, 500 g Paprika-Mix, 250 g Champignons,
- 3 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 2 EL Mehl, 800 ml Fleischbrühe,
- 1 Pck. Fix für Gulasch, 4 Chili, 4 EL Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Knobli & 1 Zwiebel würfeln, Rest achteln. Speck in breite Streifen, Lauch in Ringe schneiden. Pilze vierteln oder halbieren. Chili fein hacken.



2. Speck in einem hohen Topf knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett kräftig anbraten u. mit Salz u. Pfeffer kräftig würzen. Zwiebeln, Knobli u. Chili mitbraten. Tomatenmark einrühren, dunkel braten. Mit Rotwein ablöschen u. einkochen lassen. Mit Mehl binden, mit Brühe ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, Lauch zugeben, aufkochen u. ca. 45 Min. unter Rühren köcheln lassen.



3. Paprika, Pilze, Mais, Chilibohnen, Speck zufügen u. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Fladenbrot reichen! Saugut!

