Kochen mit Klausi

Pikante Barbecue-Fleischspieße (🌶)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 500 g Paprika-Mix, 75 g Schinkenwürfel,
- Salz, Pfeffer, 1 rote Chili, Bratensaft, 500 ml Fleischbrühe, Öl,
- 800 g Schweinegulasch, Paprikapulver, 250 ml Tomatenketchup,
- 500 ml Barbecue-Sauce, 150 ml Weinbrand, 2 TL brauner Zucker,
- TK-Petersilie, 6 Spieße

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika in große Würfel schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden, mit Fleisch u. Paprika abwechselnd auf die Spieße stecken. Spieße salzen u. pfeffern. Restl. Zwiebeln, Paprika klein u. Knobi fein würfeln. Chili fein hacken.

2. Schinken in Öl knusprig anbraten, herausnehmen. Spieße von allen Seiten im Bratfett scharf anbraten. Entnehmen, mit Paprikapulver würzen. Übrige Zwiebeln, Knobi u. Chili im Bratfett anbraten, Brühe, Ketchup, Barbecue-Sauce, Schinken u. Weinbrand einrühren. Spieße zugeben u. abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Spieße drehen, Paprika zugeben u. offen 30 Min. weiter garen.

3. Fleischspieße herausnehmen u. warm stellen. Sauce mit Salz, Pfeffer Bratensaft u. Zucker abschmecken. Petersilie einrühren.

Tipp des Chaoten: *Dazu Reis oder Röstis servieren!*

Erstellt von Klausi am 27.11.2016