

Kochen mit Klaus

Pikante Fleischspieße (🌶️+)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 150 g geräuch. Bauchspeck, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 300 g Paprika-Mix, Paprikagewürz, 800 g Schweinegulasch, Tabasco,
- 750 ml Fleischbrühe, 3 EL Bratensaft, 500 ml Tomatenketchup, Öl,
- 50 ml Weinbrand, 300 g Schaschlik-Ketchup, scharfe Chilisauce,
- 2 EL br. Zucker, Schaschlikspieße, dukl. Saucenbinder, Petersilie

Zubereitung:

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



2. Spieße von allen Seiten scharf anbraten. Entnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebel- u. Knobiwürfel im Bratfond anbraten, Brühe, Ketchup, Paprika u. Weinbrand zugeben. Bratensaft, Chilisauce, Tabasco u. Zucker einrühren. Spieße zugeben u. abgedeckt 1 Std. köcheln lassen.



3. Spieße herausnehmen u. warm stellen. Sauce mit Schaschlik-Ketchup, Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Binder andicken.



Tipp des Chaoten: Dazu Langkornreis oder Nudeln reichen!



Erstellt von Klaus am 21.11.2014