

Kochen mit Klaus

Pikante Spieße in Paprikarahm (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 3-4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Bratensaft,
- 500 g Paprika-Mix, 250 ml Fleischbrühe, 800 g Schweinegulasch, Öl,
- 100 g Tomatenmark, 2 EL Paprikamark, 150 ml Ketchup, 6 Spieße,
- 250 ml Paprikasauce ungar. Art, 250 ml Cremefine, 80 ml Weinbrand,
- Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Paprika in große Würfel, Zwiebeln in breite Spalten schneiden, mit Fleisch u. Paprika abwechselnd auf die Spieße stecken, salzen u. pfeffern. Rest Zwiebeln, Paprika klein u. Knobi fein würfeln.



2. Spieße von allen Seiten im Bratfett anbraten, entnehmen. Rest Gemüse, Tomatenmark u. Paprikamark mitbraten. Paprikasauce, Brühe, Ketchup, Cremefine u. Weinbrand einrühren. Spieße mit Fleischsaft zugeben u. abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Spieße nach 30 Min. drehen u. offen weiter garen.



3. Spieße herausnehmen, Sauce mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Kräutern würzen. Spieße auf Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln reichen!

