Kochen mit Klausi

Pikante Zigeunerspieße (🌶)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

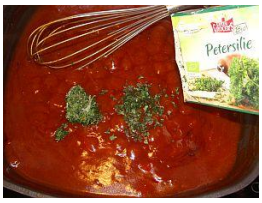
- 4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Bratensaft,
- 500 g Paprika-Mix, 400 ml Fleischbrühe, 800 g Schweinegulasch, Öl,
- je 250 ml Tomatenketchup & Drachenfeuer, 500 ml Zigeunersauce,
- 150 ml Weinbrand, 2 TL brauner Zucker, TK-Petersilie, 6 Spieße

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.

2. Spieße von allen Seiten scharf anbraten. Entnehmen, mit Paprikapulver würzen. Paprika, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Brühe, Ketchup, Zigeunersauce, Drachenfeuer u. Weinbrand einrühren. Spieße zugeben u. abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Spieße nach 30 Min. drehen u. offen weiter garen.

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



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren!

Erstellt von Klausi am 11.07.2016