

Kochen mit Klaus

Pikanter Gulasch-Topf mit Pilzen 🌶️

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Schweinegulasch, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 1 rote Paprika, Öl,
- 400 g Champignons, 70 g Schinkenwürfel, 1 Pck. Fix für Jägersauce,
- 3 EL Tomatenmark, 250 ml Fleischbrühe, 300 ml Cremefine, Pfeffer,
- Salz, 80 ml Weißwein, Bratensaft, 250 ml Chilisauce,
- 2 P. Fix für Gulasch, 300 g grüne TK-Bohnen, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln, Pilze vierteln. Fleisch waschen, trocken tupfen u. kleiner schneiden. Jägersauce mit 250 ml heißem Wasser verrühren.



2. Speck in Öl anbraten, herausnehmen. Fleisch im Bratfett anbraten (austretendem Fleischsaft abgießen u. aufheben). Zwiebeln, Knobi u. Tomatenmark mitbraten. Mit Wein ablöschen, Jägersauce Cremefine, Chili-Sauce u. Brühe zugeben. Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. zugedeckt 30 Min. schmoren lassen.



3. Pilze, Paprika, Bohnen u. Speck mit Fleischsaft zugeben, weitere 30 Min. offen unter Rühren garen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu kurze Spätzle servieren!

