

Kochen mit Klaus

Pikanter Schaschlik-Topf

Zutaten: (Für 5-6 hungrige Personen)

- 5 Zwiebeln, 800 g Schweinegulasch, Pfeffer, 1 Bund Lauchzwiebeln,
- 4 grobe Bratwürste, 300 g geräucherter Bauchspeck, Rosenpaprika,
- Salz, 500 g Paprika-Mix, 500 g Champignons, 5 Knoblauchzehen,
- 2 Chili, 5 Tomaten, Chiliflocken, 100 g Tomatenmark, 300 ml Rotwein
- 2 EL Mehl, 1 l Fleischbrühe, 5 EL Bratensaft, 800 ml Tomatenketchup
- 100 ml Weinbrand, 300 ml Hot-Ketchup, Öl oder Butter

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, abziehe u. waschen. Knobi & 1 Zwiebel würfeln, Restl. Zwiebeln achteln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Fleisch waschen. Pilze vierteln oder halbieren. Paprika grob würfeln. Speck in breite Streifen, Chili fein hacken. Tomaten klein würfeln.



2. Speck in einem hohen Topf knusprig auslassen. Wurstbrät als Klößchen direkt aus der Haut drücken, zugeben, mitbraten u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett kräftig anbraten u. mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver kräftig würzen, ebenfalls entnehmen.



3. Zwiebeln, Knobi u. Chili im Fett anbraten. Tomatenmark einrühren, dunkel braten. Mit Rotwein ablöschen, Fleisch zugeben u. einkochen lassen. Mit Mehl abbinden, Brühe, Tomaten, Ketchup einrühren. Bratensaft zugeben, aufkochen, ca. 15 Min. unter Rühren köcheln lassen. Paprika, Pilze, Lauchzwiebeln, Speck u. Klößchen zufügen, weitere 40 Min. köcheln lassen. Mit Weinbrand, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Hot-Ketchup u. Chiliflocken abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis reichen! Saugut!



Erstellt von Klaus am 11.08.2011