

# Kochen mit Klaus

## Pikanter Schweinegulasch-Topf (🌶️)

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, 2 Zwiebeln, 1 rote Paprika, Salz, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, 400 g braune Champignons, 60 g Schinkenwürfel,
- 1 Pck. Fix für Jägersauce, 250 ml Fleischbrühe, 200 ml Sahne,
- 50 ml Weißwein, 1 EL Bratensaft, 250 ml Chilisauce, 2 EL helle Sauce
- 1 Pck. Fix Züricher Geschnetzeltes, ger. Paprikapulver, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln, Pilze je nach Größe in Scheiben schneiden oder vierteln, Paprika in mittlere Würfel schneiden. 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 u. Knobi mitbraten. Mit Wein ablöschen u. einköcheln lassen. Sahne, Chili-Sauce, Jägersauce u. Brühe zugeben. Fix, Bratensaft u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. zugedeckt 30 Min. schmoren lassen.



3. Paprika, Pilze, Speck mit Fleischsaft zugeben, noch 30 Min. offen unter Rühren garen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Petersilie unterheben.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Nudeln oder Spätzle servieren!*

