

Kochen mit Klaus

Pikantes Putengulasch in Paprikarahm (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Putengulasch, 250 g Paprika-Mix, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 1 TL Chilipaste, 3 Zwiebeln, 250 g Champignons, 3 EL Tomatenmark,
- Öl, 1 EL Gulaschcreme, 150 g geräuch. Bauchspeck, 1 EL Senf,
- 250 ml Hühnerbrühe, 200 ml Sahne, 100 ml Weißwein, Bratensaft,
- 200 g Brunch Paprika-Peperoni, 1 Pck. Fix für ungar. Gulasch,
- Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Knobi fein, 2 Zwiebeln klein, Paprika mittel würfeln. Pilze u. restl. Zwiebel achteln. Speck in Streifen schneiden.



2. Bauchspeck in Öl knusprig braten u. herausnehmen. Pute anbraten, Zwiebeln, Knobi mitbraten, salzen, pfeffern. Tomatenmark Gulaschcreme mitbraten, Sahne u. Brühe zugießen, Fix, 2 EL Bratensaft, Brunch u. Chilipaste einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Paprika, Pilze u. Speck unterheben, Senf einrühren u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 60 Min. köcheln lassen. Öfters umrühren.



3. Kräuter einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße servieren.

