

Kochen mit Klaus

Pikantes Räuberfleisch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweineschnitzel, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 500 g Paprika,
- 400 g Champignons, Pfeffer, Salz, Paprikapulver scharf & smokey,
- 125 g Speckstreifen, 2-3 gr. Gewürzgurken, Öl, 100 g Tomatenmark,
- 200 g Schmand, 250 ml Rinderbrühe, 250 ml BBQ-Sauce, 1 gr. Chili,
- Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Zwiebeln klein, Knobi u. Chili fein würfeln. Paprika in Streifen, Pilze in Spalten oder Scheiben, Gurken in Stifte schneiden. Schnitzel beidseitig salzen u. pfeffern.



2. Speck in etwas Öl knusprig auslassen, Zwiebeln, Knobi, Chili, Paprika, Pilze u. Gewürzgurken mitbraten (5 Min. abgedeckt). Tomatenmark einrühren u. kurz mitbraten. Mit Brühe, Sauce u. Schmand ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikasorten u. Kräutern würzen.



3. Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, die Schnitzel auflegen u. mit restl. Sauce bedecken. Auflauf bei 200°C im vorgeh. Ofen ca. 25-30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Pommes u. einen Feldsalat servieren!

