

Kochen mit Klaus

Polnisches Gulasch

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 200 g geräuch. Bauchspeck, 1 kg Schweinegulasch, Salz, Pfeffer,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 300 g Cabanossi, ½ Weißkohl, Kümmel,
- 400 g Paprika-Mix, 1 B. Schmand, 800 ml Fleischbrühe, TK-Petersilie
- 100 ml Weißwein, 2 P. Fix f. Paprika-Gulasch Zigeun. Art, Bratensaft

Zubereitung:

1. Bauchspeck in Streifen u. Gulasch kleiner schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika putzen u. grob würfeln. Weißkohl putzen, in ca. 3 cm große Quadrate schneiden.



2. Speck mit etwas Öl knusprig auslassen, Fleisch mitbraten, salzen u. pfeffern, herausnehmen. Kohl mit Öl 20 Min. braten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen, mit Brühe ablöschen, Fix u. 3 EL Bratensaft einrühren, Speck u. Fleisch zugeben, aufkochen u. 1 Std. einköcheln lassen. Nach 40 Min. Paprika zugeben, mit Weißwein verlängern.



3. Cabanossi in Scheiben schneiden u. mit Schmand unterheben. Mit Salz u. Pfeffer pikant abschmecken. 2 EL Petersilie unterrühren.



Tipps des Chaoten: Mit Salzkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 05.04.2014