

Kochen mit Klaus

Rindertopf Cajun

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, 3 Knobizehen,
- 1 rote Chili, 1 Möhre, 80 g Sellerie, 100 g Tomatenmark, 1 EL Mehl,
- 150 g ger. Bauchspeck, 500 ml Rotwein, 600 ml Fleischbrühe, Salz,
- Pfeffer, 1 Pck. Fix f. Gulasch, 1 kl. Dose Mais, 1 Dose Chilibohnen,
- 150 g Cabanossi, Petersilie, Schnittlauch, brauner Zucker, Olivenöl

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel achteln, Rest u. Knobi fein würfeln. Chili klein hacken. Möhre u. Sellerie schälen, klein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Bauchspeck in Streifen, Cabanossi in Scheiben schneiden. Mais abschütten.



2. Speck knusprig anbraten, herausnehmen. Fleisch im Bratfett scharf anbraten, Zwiebeln anbraten, Sellerie, Knobi u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Chili u. Tomatenmark vermengen, mitbraten. Mit Mehl bestreuen, anschwitzen, mit Wein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Mit Brühe verlängern, Fix einrühren, Speck zugeben u. ca. 60 Min. abgedeckt unter gelegentlichen Rühren köcheln lassen.



3. Paprika, Mais, Chilibohnen mit der Sauce u. Cabanossi unterrühren u. weitere 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren!



Erstellt von Klaus am 30.12.2012