

Kochen mit Klaus

Sächsisches Feuerfleisch (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, 250 ml Gemüsebrühe, 4-5 Zwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 3 Knobizehen, 2 rote Paprika, 3-4 Chilis, 100 g Tomatenmark,
- 2 EL scharfe Paprikacreme, Öl, 1 Dose geh. Tomaten, 2 EL Senf,
- 1 EL Bratensaft, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel,
- Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi klein, Paprika mittel würfeln, Chilis klein hacken. Fleisch evtl. kleiner schneiden.



2. Fleisch in einem Topf mit heißem Öl braun anbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, Paprika einige Min. mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme unterrühren u. 5 Min. mitbraten. Brühe, Tomaten angießen. Mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Bratensaft u. Senf würzen, unter Rühren ca. 60 Min. sämig einköcheln lassen.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße reichen!

