

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Schweinegulasch mit Spitzkohl

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 kg Schweinegulasch, 2-3 Zwiebeln, 300 g Möhren, 1 kg Spitzkohl,
- Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 125 g Schinkenwürfel,
- 3 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 200 ml Weißwein, 3 EL Bratensaft,
- 600 ml Gemüsebrühe, 2 Pck. Fix für Gulasch, 250 ml Cremefine,
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver, gem. Kümmel, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi in feine, Möhren in kleine, Paprika in mittlere Würfel, Fleisch kleiner schneiden. Vom Spitzkohl den Strang herausschneiden u. Kohl in dünne Streifen schneiden.



2. Speck auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfond mit Öl anbraten (Fleischsaft abgießen u. zum Speck geben). Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Tomatenmark mitbraten, mit Wein ablöschen u. einköcheln lassen. Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen. Möhren, Fix mit Bratensaft u. Kohl einrühren, aufkochen u. zugedeckt 40 Min. schmoren lassen.



3. Paprika u. Speck mit Fleischsaft unterheben, noch 30 Min. offen unter Rühren garen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver u. Petersilie würzen. Evtl. noch mit Saucenbinder dicken.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren!

