

# Kochen mit Klaus

## Schweinegulasch ungarische Art (🌶️+)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Schweinegulasch, 3-4 kl. Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, Pfeffer,
- Salz, 3 Knobizehen, 1 Chili, 125 g Baconstreifen, 3 EL Tomatenmark,
- 2 EL ungar. Gulaschcreme, 1 EL Mehl, 250 ml Rotwein, Bratensaft,
- 1 Dose geh. Tomaten, 350 ml Fleischbrühe, 1 P. Fix ungar. Gulasch,
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver, 2 TL Zucker, 2 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Chili klein hacken. Paprika waschen, entkernen u. in mittlere Würfel schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen u. kleiner schneiden.



2. Speck auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfond mit Öl anbraten. Zwiebeln mit Knobi u. Chili zugeben u. mitbraten. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten, mit 1 EL Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen u. einköcheln lassen. Tomaten u. Brühe zugeießen. Fix mit 1-2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. zugedeckt 30 Min. schmoren lassen. Öfters umrühren.



3. Paprika, Speck zugeben, noch 30 Min. offen unter Rühren garen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Paprikapulver würzen. Petersilie unterheben.



*Tipp des Chaoten:* Dazu Nudeln oder Klöße servieren!

