

Kochen mit Klaus

Spitzkohl-Gulasch

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 kg Schweinegulasch, 2 Zwiebeln, 500 g Spitzkohl, 250 g Möhren,
- Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 250 g ger. Bauchspeck,
- 250 ml Weißwein, 3 EL Tomatenmark, 1 EL ungar. Paprikacreme,
- 2 EL Mehl, 2 EL Bratensaft, 500 ml Fleischbrühe, Paprikapulver,
- 2 Pck. Fix für Gulasch, 100 ml Sahne, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Möhren u. Paprika klein würfeln. Vom Spitzkohl den mittleren festen Strang heraus-schneiden. Kohl in dünne Streifen schneiden. Bauchspeck in Streifen, Fleisch kleiner schneiden.



2. Speck auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfond mit Öl an-braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln mit Knobi u. Möhren im Bratfett an-braten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Wein u. Brühe ablöschen, Fix mit Bratensaft, Fleisch u. Speck einrühren, aufkochen u. halb zugedeckt 30 Min. schmoren lassen. Öfters umrühren.



3. Kohl u. Paprika mit Sahne zugeben, noch 30 Min. offen garen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Nudeln oder Kartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 30.10.2015