

Kochen mit Klaus

Ungarisches Geschnetzeltes (🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 750 g Schweinegeschnetzeltes, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl, Salz,
- Pfeffer, 500 g Paprika-Mix, 250 g Champignons, Paprikapulver (süß),
- 3 EL Paprikacreme scharf, 100 g Tomatenmark, 300 ml Rotwein,
- 2 EL Bratensaft, Petersilie, 1 Pck. Fix f. Ungarisches Geschnetzeltes,
- 500 ml Fleischbrühe, 1-2 EL Balkan-Mix Gewürz, Saucenbinder

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel achteln, andere Zwiebeln u. Knobi klein würfeln. Paprika in Streifen schneiden. Pilze putzen u. vierteln.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Wein u. Brühe ablöschen, Fix, Balkangewürz u. Bratensaft einrühren, aufkochen. Pilze zugeben u. abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. Paprika zugeben. Unter Rühren offen weitere 30 Min. köcheln lassen. Petersilie zugeben. Evtl. noch mit Saucenbinder dicken.



Tipp des Chaoten: Mit Nudeln oder Klößen servieren. Lecker!

