

Kochen mit Klaus

Ungarisches Puten-Gulasch (🌶️+)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 750 g Putengulasch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 300 g Paprika-Mix,
- 250 g Champignons, 60 g Baconwürfel, Salz, 3 EL Tomatenmark,
- 1 EL ungar. Gulaschcreme, 400 ml Fleischbrühe, 150 ml Chilisauce,
- 1 Chili, 200 ml Rotwein, 1 P. Fix Gulasch Ungarische Art, Bratensaft,
- Paprikapulver, Pfeffer, TK-Petersilie, 200 ml Sahne, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel, Knobi u. Chili fein würfeln, übrige Zwiebel achteln. Paprika grob würfeln, Pilze in Spalten schneiden.



2. Bacon in Öl anbraten, Pute mitbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. entnehmen. Zwiebeln, Knobi u. Chili im Bratfett glasig dünsten, Paprika u. Pilze mitbraten, Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Brühe u. Chilisauce ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, mit Rotwein verlängern u. Fleisch wieder zugeben. 30 Min. unter Rühren köcheln lassen. Sahne einrühren, aufkochen u. mit Saucenbinder dicken.



3. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Spiralnudeln servieren, lecker scharf!

