

Kochen mit Klaus

Jugoslawische Hack-Paprikapfanne (🌶️)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 300 g Gabelspaghetti, 500 g gem. Hack, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl,
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Bratensaft, 250 g Paprika-Mix, 2 Möhren,
- 3 Lauchzwiebeln, 1 Chili, 3 EL Tomatenmark, 1 EL Gulaschcreme,
- 300 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix f. Reis Djuvec-Art, 130 g TK-Erbsen,
- 1 Glas Ajvar-scharf, 100 ml Sahne, Zucker, Petersilie

Zubereitung:

1. 2 Zwiebeln klein, Knobi u. Chili fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Paprika mittel würfeln. Möhren in Scheiben, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Nudeln nach Angabe kochen u. abgießen.



2. Hack in Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Chili u. Möhren mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten, Ajvar, Brühe u. Sahne zugeben, Fix, 1 EL Bratensaft unterrühren, Paprika, Lauchzwiebeln unterheben, zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.



3. Nudeln u. Erbsen unterheben, weitere 15 Min. erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Paprikapulver würzen. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen.

