

# Kochen mit Klaus

## Putengulasch Tex-Mex (🌶️)

**Zutaten:** (Für 6-8 Personen)

- 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 1 kg Putengulasch, 500 g Paprika-Mix,
- Salz, Pfeffer, 300 g ger. Bauchspeck, Öl, 250 g Champignons, 2 Chili,
- 4 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 3 EL Mehl, 700 ml Brühe,
- 3 EL Bratensaft, 1 Dose Chilibohnen, 1 kl. Dose Erbsen, 1 Dose Mais,
- brauner Zucker, BBQ-Sauce, Petersilie

**Zubereitung:**

1. Paprika putzen, waschen u. grob würfeln. Speck in Streifen schneiden. Knobli & 1 Zwiebel würfeln, Rest achteln. Pilze vierteln oder halbieren. Chili fein hacken.



2. Speck in einem Topf knusprig auslassen. Fleisch zugeben u. mitbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobli u. Chili mitbraten. Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein ablöschen u. einkochen lassen. Mit Mehl binden u. mit Brühe ablöschen. Bratensaft einrühren u. ca. 20 Min. unter Rühren abgedeckt köcheln lassen.



3. Pilze, Paprika, Chilibohnen (mit Sauce) zufügen u. 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. BBQ-Sauce abschmecken. Erbsen mit Mais zugeben u. erwärmen. Petersilie unterrühren.



*Tipp des Chaoten: Mit Reis u. Chili garniert servieren! Lecker!*



Erstellt von Klaus am 12.07.2014