Kochen mit Klausi

Was den Franken schmeckt:

Räubertopf aus dem Spessart

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 kg Schweinegulasch, 3 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen,
- 250 g Baconstreifen, 1 Glas Pusztasalat, 500 g Paprika-Mix,
- 400 g Champignons, 3 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme
- 2 EL Bratensaft, je 250 ml Gemüse- & Fleischbrühe & Cremefine,
- 1 Pck. Fix für Jägersauce, 1 Pck. Fix für Rahmsauce, gem. Kümmel,
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver, 2 EL TK-Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi in kleine, Paprika in mittlere Würfel schneiden. Pusztasalat abgießen, Tunke auffangen. Pilze vierteln.

2. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfond mit Öl anbraten, (Fleischsaft abschöpfen) mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Brühe, Tunke u. Cremefine ablöschen, Saucen-Fix einrühren, aufkochen u. zugedeckt 40 Min. schmoren lassen. Nach 20 Min. die Paprika zugeben.

3. Pusztasalat, Pilze u. Speck mit Fleischsaft unterheben, noch 15 Min. offen unter Rühren garen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel u. Paprikapulver würzen. Kräuter einrühren. Evtl. noch mit Saucenbinder dicken.

Tipp des Chaoten: *Dazu Salzkartoffeln oder Spätzle reichen!*

Erstellt von Klausi am 28.01.2018