

„Kotlovinagulasch-Križevci“



Zutaten für die 57 Ø Kotlovina:

- 1000g Schweinenacken
- 1000g Hühnerbrustfilet
- 700g Paprikawürste (z.B. Nothwang)
- 300g geräucherter Bauchspeck
- 1x Paprikaampel
- Zwiebeln (Fleisch = Zwiebeln im Volumen)
- 3x Knoblauchzehen
- 500ml pürierte Tomaten
- 1x Chilischote (entkernt und fein gehackt, zum Paprika geben)
- Vegeta (Natural) (ersatzweise Pfiffikus, **aber für Kroaten geht's nicht ohne Vegeta!**)
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Meersalz (Fleur de Sel)
- Paprikapulver (edelsüß)
- Paprikapulver (scharf)
- Brauner Zucker
- Ca.1 Liter Kroatischer Weißwein trocken (ersatzweise Grüner Veltliner)
- Schweineschmalz (ersatzweise Butterschmalz)

Anleitung:

Das Fleisch würfeln (ca. 3cm), die Wurst in etwa gleichgroße Stücke schneiden, am Vortag mit grob gehacktem Knoblauch, Vegeta (Natural), schwarzem Pfeffer, Meersalz, Paprikapulver (edelsüß) und Weißwein marinieren.

Schweineschmalz in der Kotlovina-Pfanne schmelzen und das Fleisch und die Wurststücke nach und nach scharf anbraten, dann auf dem Pfannenrand ablegen.

Den gewürfelten Bauchspeck anbraten, kleingehackte Zwiebeln mitbraten.

Den gewürfelten Paprika mit braten, alles aufkochen lassen und gut verrühren, pürierte Tomaten zugeben.

Mit Wasser und Weißwein auffüllen, leicht köcheln lassen.

Zwischendurch immer wieder Wasser & Wein zugeben und reduzieren lassen.

Würzen mit Vegeta (*Natural*), schwarzem Pfeffer, Paprikapulver edelsüß & scharf und etwas braunem Zucker.

Lepinje, Salzkartoffeln, Spätzle, Pommes und Weißbrot passen als „Sättigungsbeilage“.

Dobar tek!