

Sächsisches Feuerfleisch

Zutaten für 5 Portionen

- 1 kg Schweinegulasch
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 3 Zwiebeln (groß)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Paprikaschoten
- 2 Chilischoten (oder 1 TL Sambal Oelek)
- 2 EL Senf (am besten Bautzner)
- 3 EL Tomatenmark
- Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- Butterschmalz



Zum Nachwürzen

- Tabasco

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in Würfel. Wasche die Paprika, entferne das Kerngehäuse und schneide sie ebenfalls klein. Ich teile meist auch nochmal das Gulaschfleisch, da mir die vorgeschnittenen Stücke vom Fleischer zu groß sind.
2. Gib etwas Butterschmalz in einen großen Topf und brate den Gulasch darin portionsweise an.
3. Bestreue ihn mit Salz. Gib der letzten Portion die Zwiebelwürfel dazu und brate sie mit. Eventuell musst du nochmal Butterschmalz zugeben.
4. Gib die Paprika- und Knoblauchwürfel dazu und rühre das Tomatenmark unter. Brate alles kurz an. Die Röstaromen, die nun entstehen, sind sehr wichtig für den Geschmack deines Feuerfleisches.
5. Bestreue dein Feuerfleisch mit Paprikapulver und rühre den Senf unter. Gieße die Gemüsebrühe an und gib die Chilischoten hinzu. Lasse dein Feuerfleisch ohne Deckel

bei schwacher Hitze nun für eine gute Stunde köcheln.

6. Rühre dabei regelmäßig um. Schmecke es zum Schluss mit Salz und Cayennepfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

