

Ungarischer Teufelstopf

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g	Hackfleisch, gemischt	250 g	Zwiebeln, in Ringe geschnitten
1	Zwiebel, fein gewürfelt	3 EL	Öl
1	Brötchen	1 Dose	Cocktailwürstchen, ca. 24 Stk.
1	Ei	1 Flasche	Chilisauce
1 TL	Paprika, Edelsüß	125 ml	Rotwein
1 Msp.	Paprika, rosenscharf		Salz
1 TL	Salz		

Vorbereitung ca. 50 Minuten, Kochzeit 2 – 3 Minuten

1. Brötchen in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Die fein geschnittenen Zwiebeln, Brötchen, Hackfleisch, Ei, Paprika und Salz zu einem geschmeidigen Fleischteig vermischen. Mit nassen Händen daumendicke, 5-6 cm lange Würstchen formen.
2. 10 Minuten im Tiefkühlfach durchkühlen lassen, damit sie später beim Braten besser die Form behalten.
3. In einem Schmortopf, besser in einer großen beschichteten Pfanne, das Öl erhitzen und die Hackfleischwürstchen anbraten, die Zwiebelringe zufügen und mitbraten, ebenfalls die Cocktailwürstchen.
4. Mit Chilisauce und Rotwein ablöschen, mit Salz abschmecken und kurz durchschmoren. Man kann zusätzlich etwas Knoblauch, Cayennepfeffer oder einige geviertelte Paprikaschoten an das feurige Gericht geben.
5. Dazu passt Reis und Kopfsalat, oder auch geröstetes Weißbrot

Man kann auch Hot-Ketchup nehmen. Besser ist Chilisauce.

Wer will kann zusätzlich noch etwas Knoblauch und Cayennepfeffer oder einige entkernte, geviertelte Paprikaschoten an das feurige Gericht geben. Am besten mit frisch geröstetem Weißbrot servieren.