

Putengulasch



Zutaten für sechs Personen:

750 g Putenwürfel, aus der Keule geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Rosenpaprika (scharf)
3-4 mittlere Kartoffeln
1 Gemüsezwiebel
2 gelbe Paprikaschoten
2 rote Paprikaschoten
2 Fleischtomaten
2 EL neutrales Öl
2 EL Tomatenmark
250 ml trockener Rotwein
1 Bund Petersilie
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
60 g Crème fraîche

1. Kartoffel und Zwiebel schälen und grob würfeln. Paprikaschoten waschen, vierteln, Häute und Kerne entfernen und in kleine Teile schneiden. Tomaten häuten und würfeln.

2. Putenwürfel gut salzen und pfeffern. In 2 EL neutralem Öl in einem beschichteten Schmortopf portionsweise kräftig anbraten. Herausnehmen und in Alufolie warm stellen.

3. Das Gemüse im Topf zusammen mit dem Tomatenmark anschwitzen. Paprikapulver einstreuen und kurz mitschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen.

4. Petersilie waschen und einige Stängel in den Topf geben. Ebenso die zwei Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren und die Fleischwürfel. Das Ganze etwa 60 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Das Putengulasch in vorgewärmte tiefe Teller geben, mit gehackten Petersilienblättern bestreuen. Auf jede Portion ein wenig Crème fraîche geben.

Hinweise:

Putenschnitzel oder Putenfilet eignen sich nicht zum Schmoren, man muss wirklich Fleisch aus der Keule nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 95 min, Eintöpfe, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 13.01.2023