

Putengulasch mit Rosmarinsahne



Zutaten für vier Personen:

700-800 g Putenwürfel (aus der Oberkeule)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-3 EL Olivenöl

1 Gemüsezwiebel

1 kleiner Lauch

4 mittelgroße Kartoffeln

1 rote Paprika

1 größere Karotte

1 EL Tomatenmark

Paprika rosenscharf, alternativ geräucherte Paprika

100 ml trockener Weißwein

300 ml Geflügelbrühe

2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

5 Pimentkörner

150 ml Sahne

2 TL fein geh. Rosmarinnadeln
Crème fraîche

1. Gemüsezwiebel in größere Würfel teilen, Kartoffeln schälen, längs vierteln und jedes Viertel in drei Teile schneiden. Lauch putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rote Paprika putzen und in kleinere Abschnitte teilen.

2. Aus der Putenoberkeule kleinere Würfel schneiden, mit einer Kantenlänge von ca. 1 cm. Kräftig salzen und pfeffern, in Olivenöl in einem gusseisernen Schmortopf portionsweise gut anbraten, dann wieder herausnehmen und in Alufolie warm stellen.

3. Gemüse im verbliebenen Fett anbraten, mit Paprika rosenscharf bestreuen,

dann 1 EL Tomatenmark mitschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Geflügelbrühe aufgießen. Gebratene Putenwürfel zugeben und ca. 30 min sanft köcheln.

4. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pimentkörner zugeben, am besten in einer Gewürzkugel, und weitere 15-20 min bei geringer Hitze schmoren.

5. Sahne und sehr fein gehackte Rosmarinnadeln zugeben und weitere 15-20 min bei geringer Hitze schmoren. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pimentkörner wieder entfernen.

6. Putengulasch in vorgewärmte tiefe Teller portionieren und mit einem Klacks Crème fraîche servieren.

Hinweise:

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

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Geflügel, Pute, international

Foto und Rezept: Walter
Stand 16.08.2026