

Putengulasch

Zutaten

Pro Person ca. 200g Gulasch aus der
Putenkeule von Hartmanns Putenhof

- 1 Eßl. Öl
- 1-2 Zwiebeln
- 100ml Brühe (pro 200g Fleisch)
- 100ml Sahne
- Tomatenmark
- etwas Mehl
- Paprika edelsüß
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

Das Fleisch in heißem Öl scharf anbraten und danach aus der Pfanne nehmen. Die klein geschnittenen Zwiebeln in derselben Pfanne bräunen, anschließend das Fleisch wieder zurückgeben und mit etwas Mehl bestäuben. Ein wenig Tomatenmark hinzugeben, kurz mit anschwitzen und anschließend mit Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 30min bei geringer Hitze schmoren lassen. Danach die Sahne halb steif schlagen und unter die Soße heben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Kartoffeln oder Nudeln und Paprikagemüse

... noch ein Tipp

Bei Portionen ab 400g empfiehlt es sich, das Fleisch aufzuteilen und nur portionsweise anzubraten, damit die Fleischstücke besser geröstet werden.

Je nach Geschmack kann die Soße auch durch das Mitrösten von Knoblauch oder die Zugabe von gehackten Frühlingszwiebeln kurz vor dem Servieren verfeinert werden.