

Kochen mit Klaus

Puten-Gulasch „Zigeuner Art“ (🌶️+)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Putenbrustfilet, 2 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix,
- ½ Stange Lauch, 250 g Champignons, 200 g ger. Bauchspeck, Salz,
- 3 EL Tomatenmark, 1 EL ungar. Gulaschcreme, 500 ml Fleischbrühe,
- 300 ml Chilisauce, 1 Pck. Fix Gulasch Zigeuner Art, 1 EL Bratensaft,
- Pfeffer, 100 ml Rotwein, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, übrige Zwiebeln achteln. Paprika u. Pilze putzen, grob schneiden. Lauch in Ringe schneiden. Bauchspeck in Streifen u. Pute in grobe Würfel schneiden.



2. Bauchspeck in Öl knusprig braten u. herausnehmen. Pute im Bratfett anbraten, salzen, pfeffern u. entnehmen. Zwiebeln, Knobi, Lauch anbraten. Paprika u. Pilze mitbraten, salzen, pfeffern. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Brühe u. Chilisauce ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, mit Rotwein verlängern. Fleisch u. Speck unterheben, ca. 30 Min. unter Rühren köcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Reis servieren, lecker!



Erstellt von Klaus am 12.07.2013