

Kochen mit Klaus

Putengulasch mit Schaschliksauce (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 650 g Putenbrustfilet, 3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 500 g Paprika-Mix,
- 300 g geräuch. Bauchspeck, 100 g Tomatenmark, 1 EL Paprikacreme
- 300 ml Fleischbrühe, 500 ml Schaschliksauce, 200 ml Rotwein,
- 1 Pck. Fix für ungar. Gulasch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver,
- 40 ml Weinbrand, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel u. Knobi fein, Paprika grob würfeln, übrige Zwiebeln achtern. Paprika, Speck u. Pute grob würfeln.



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



3. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräutern u. Weinbrand würzen.



Tipp des Chaoten: *Mit Reis servieren, saulecker!*

