Putengulasch

Dieses Rezept für Putengulasch gilt als leicht bekömmliche Variante des bekannten Klassikers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

750 g	Putenbrust
750 g	Zwiebel
750 ml	Hühnersuppe (oder klare Rindsuppe)
70 ml	Öl
50 g	Paprikapulver (edelsüß)
6 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Essig
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Majoran
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Putengulasch die Zwiebeln abzielen. In Hälften und dann in Scheiben schneiden. Putenburst in circa 4 Zentimeter große Stücke trennen. Die Hälfte des Öls in einem Topf erhitzen. Fleisch darin anrösten. Im Anschluss aus dem Topf heben und parat behalten.

2. Das restliche Öl und die Zwiebeln nun zum Bratenrückstand geben und abermals erhitzen. Tomatenmark und edelsüßes Paprikapulver hinzufügen. Essig löscht das ganze ab. Klare Hühner- oder Rindsuppe hinzugießen und aufkochen lassen. Dieser Bratenansatz köchelt für 20 Minuten.

3. Putengulasch hinzugeben. Kümmel, Majoran, Salz wie auch Pfeffer dazugeben. Knoblauch

abziehen und zerdrücken, dann ebenfalls zum Gulasch geben. Einen Deckel auf den Topf ablegen und nur einen Spalt offen lassen. Für 20 Minuten Fleisch weich dünsten.

Tipp

Dieses schmackhafte Putengulasch lässt sich mit Würstel kombinieren und frischen, sauren Gurkelrn anrichten.