

# Einfaches Putengulasch

Das einfache Putengulasch mit Reis oder Spätzle serviert, ist ein köstliches Gericht. Das herzhafte Geflügel-Rezept schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 kg	Putenfleisch
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
2 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
3 EL	Öl
500 ml	Geflügelbrühe
200 ml	Weißwein (trocken)
2 EL	Tomatenmark
1 EL	<a href="#">Senf</a>
2 EL	Paprikapulver
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
0.5 Stangen	Frühlingszwiebeln (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für das einfache Putengulasch die Zwiebel schälen und grob zerschneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Den Paprika waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Das Putenfleisch mit Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Putenfleisch von allen Seiten anbraten. Knoblauch und Zwiebel zugeben und mitdünsten.

4. Mit Weißwein ablöschen und mit der Geflügelbrühe aufgießen. Den Paprika, Senf und Tomatenmark und Paprikapulver hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Putengulasch zirka 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen und danach nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
6. Auf Teller anrichten und mit fein geschnitten Frühlingszwiebeln garnieren.

## **Tipp**

Zum einfachen Putengulasch gekochten Reis, Spätzle oder Salzkartoffeln reichen. Dazu schmeckt ein frischer Kopfsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark.