

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.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
2 Stk.	Paprika
3 EL	Öl
500 ml	Geflügelbrühe
200 ml	Weißwein (trocken)
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
2 EL	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer
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.