

Puten-Eintopf

Der Puten-Eintopf mit Kartoffeln ist ein wunderbares, pikantes Gericht für alle Tage. Das köstliche Rezept schmeckt einfach allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

600 g	Putenbrust
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
100 ml	Rotwein
800 ml	Geflügelbrühe
1 TL	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
6 Stk.	Kartoffeln (kleine)
1 Stk.	Paprika (rot)
1 TL	Zitronenabrieb
1 Handvoll	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Zuerst das Putenfleisch für den **Puten-Eintopf** in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen und zerhacken.
2. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch einige Minuten anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und etwa 3-4 Minuten andünsten.

3. Jetzt mit Paprikapulver würzen, mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Salzen, Pfeffer und mit getrocknetem Majoran würzen. Aufkochen, danach die Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen.
4. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, die Paprika halbieren, Gehäuse entfernen und in kleine Streifen schneiden. Beides zum Fleisch geben und weitere 20 Minuten garen lassen.
5. Abschließend mit geriebener Zitronenschale und fein gehackte Petersilie zugeben und untermischen.
6. Den Puten-Eintopf auf Teller anrichte und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Zum Puten-Eintopf ein frisches Baguette, Weißbrot oder Vollkornbrot reichen.