Putengulasch einmal anders

Mit dem Rezept für Putengulasch einmal anders lässt sich mal etwas Neues auf den Tisch bringen. Eine leckere Version, die mit Sicherheit überrascht aber himmlisch schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

600 g	Putenfleisch
1 Stk.	Zwiebel
200 ml	Kokosmilch (oder Reismilch)
1 Stk.	Lauchzwiebel
1 TL	Kaffeebutter
1 TL	Tamarindenpaste
1 Prise	Salz
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß und scharf)
1 Glas	Sekt (Quitten- oder Traubensekt)

Zubereitung

1. Für das Putengulasch einmal anders als erstes die Zwiebel schälen und in kleine Würfel hacken. Dann die Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

2. Nun die Kaffeebutter in eine Pfanne geben und diese schmelzen lassen. Wenn die Pfanne heiß ist, die Pute zugeben und so lange anbraten, bis sie leicht bräunlich wird.

3. Danach Kokos- oder Reismilch und Tamarindenpaste zugeben und verrühren. Anschließend Salz und Paprikapulver edelsüß und scharf in die Pfanne geben und einrühren. Zuletzt den Quitten- oder Traubensekt zugeben und die Hitze reduzieren.

4. Alles noch mal gut durchmischen, die Pfanne dann mit einem Deckel abdecken und das Gulasch für etwa fünfzehn Minuten köcheln lassen. Wenn alles gar ist, dass Putengulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und heiß servieren.

Tipp

Als Beilage zu dem Putengulasch einmal anders eignen sich Salzkartoffeln oder weißer Reis. Auch frisches Gemüse wie Blumenkohl passt hervorragend zu dem Gericht. Für Extraschärfe in dem Gulasch empfehlen sich kleine Chillischoten oder Cayennepfeffer.