



Saftiges Putengulasch

Zutaten

(Für ca. 3-4 Portionen)

- 600 g Putenbrust
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 l Gemüsebrühe
- etwas Zucker
- etwas Öl
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- frische Petersilie
- 1 TL Currypulver
- etwas saure Sahne
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Das Putenfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. In einem Kochtopf etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten, bis es gar ist. Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Währenddessen die Zwiebel sowie die Paprika in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln im gleichen Topf anschwitzen und mit etwas Zucker leicht karamellisieren. Danach die Paprikawürfel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend Tomatenmark und Currypulver einrühren. Alles weitere 2-3 Minuten anschwitzen. Danach mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 5 Minuten leicht reduzieren lassen.
3. Das angebratene Putenfleisch wieder in den Topf geben und kurz darin erwärmen. Anschließend direkt servieren. Mit saurer Sahne und etwas frisch gehackter Petersilie verfeinern. Guten Appetit!

www.hoffmann-germany.de

KOCHTOPF



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CADLEKOCHT
mas REZEPTE