

Hauptspeise – „Puten-/Kartoffelgulasch

Zutaten sind:

- ➔ 600 gr. Putenbrustfilet
- ➔ 2 Zwiebeln
- ➔ 1 Knoblauchzehe
- ➔ 1-2 Eßl Butterschmalz
- ➔ 1 Eßl Edelsüßpaprika
- ➔ 100 ml trockener Rotwein
- ➔ 800 ml Instant Geflügelbrühe
- ➔ Salz, Pfeffer
- ➔ 12 kleine Kartoffeln
- ➔ 1 TL getrockneter Majoran
- ➔ Je 1 rote & gelbe Paprikaschote
- ➔ ½ Bund glatte Petersilie, abgeriebene Schale einer Zitrone

Und so wird es gemacht:

Putenfleisch trocken tupfen, mundgerecht würfeln, Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides grob würfeln, das Putenfleisch im Butterschmalz bei starker Hitze – unter ständigem Rühren – 5 Minuten anrösten. Zwiebel und Knoblauch beimengen und weitere 5 Minuten mit braten. Paprikapulver über das Fleisch streuen, mit dem Wein ablöschen. Die Brühe zugießen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen und aufkochen. Zugedeckt und bei geringer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.

**Weitere
Bemerkungen:**

Für 4 Personen

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Kartoffel schälen und in grobe Stücke schneiden, die Paprika halbieren, entkernen, waschen und grob würfeln. Die Kartoffeln und den Paprika zum Fleisch geben. Bei geringer Hitze weitere 30 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie fein hacken. Mit Zitronenabrieb untermischen, Gulasch auf Teller verteilen. Nach belieben Zitrone dazu reichen (hatten wir nicht).

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	½ Stunde
Im Ofen <i>backen</i>	entfällt
Auf dem Herd kochen	1 ½ Stunden

was noch wichtig ist:

Für uns hat es super geschmeckt – wird noch öfters gekocht –

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „**Guten Appetit**“