

Kochen mit Klaus

Feurige Puten-Zigeunerschnitzel (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Putenschnitzel, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Öl,
- 400 g Paprika-Mix, Rotwein, Paprikapulver, 3 EL Tomatenmark,
- 1 EL scharfe Gulaschcreme, 1 EL Bratensaft, 250 ml Cremefine,
- 250 ml Brühe, 300 ml Zigeunersauce, Weinbrand, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Übrige Zwiebel in Spalten, Paprika in Streifen schneiden.



2. Schnitzel in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Paprika 5 Min. mitbraten. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit 100 ml Wein, Brühe u. Cremefine ablöschen. Bratensaft u. Zigeunersauce einrühren. Schnitzel zugeben, aufkochen u. 20 Min. offen eindicken lassen.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Weinbrand abschmecken. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis oder Reis servieren.



Erstellt von Klaus am 29.12.2019