

Kochen mit Klaus

Feurige Zigeuner-Putenmedaillons (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Putenmedaillons, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Öl,
- 500 g Paprika-Mix, 60 g Schinkenwürfel, 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. Pute in heißem Öl beidseitig 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, aufkochen u. 20 Min. offen eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Weinbrand abschmecken.



3. Kräuter unterheben. Pute zugeben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Pommes und/oder Reis servieren.



Erstellt von Klaus am 07.10.2020