

Kochen mit Klaus

Feuriges Bohnengulasch mit Pute (🌶️)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 kg Putenbrustfilet, 300 g geräuch. Bauchspeck, 5 Knobizehen, Salz
- 5 Zwiebeln, 100 g Tomatenmark, 2 EL ungar. Paprikacreme, Pfeffer,
- je 700 ml Rotwein & Fleischbrühe, 3 EL Bratensaft, 500 g Paprika
- 2 rote Chili, 1 P. Fix f. Gulasch Zigeunerart, 300 g grüne TK-Bohnen,
- 400 g große weiße Bohnen, 1 Dose Chilibohnen, 2-3 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. 2 Zwiebeln, Knoblauch u. würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Pute u. Speck grob würfeln. Grüne Bohnen antauen lassen, weiße Bohnen abgießen u. abspülen. Chili fein hacken. Paprika grob würfeln.



2. Speck knusprig auslassen, herausnehmen. Putenwürfel im Bratfett kräftig anbraten, Zwiebeln, Knobi, Chili mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, mit Wein u. Brühe ablöschen. Fix, Bratensaft einrühren, aufkochen, 20 Min. köcheln lassen.



3. Paprika, Speck, grüne, weiße u. Chili-Bohnen mit der Sauce zugeben u. weitere 25 Min. köcheln lassen. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Klößen und viel Bier reichen! Geil!!! 😊



Erstellt von Klaus am 08.01.2012