

Kochen mit Klaus

Klausis Räuberpute 🌶️

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Putenfilet, 250 g Paprika-Mix, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Öl,
- 2 Zwiebeln, 60 g Schinkenwürfel, 1 rote Chili, 5-6 Essiggurken,
- 3 EL Tomatenmark, 100 ml Hühnerbrühe, 250 ml Cremefine,
- 250 ml Chilisauce, Paprikapulver, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebeln klein, Knobi u. Chili fein, Paprika mittel würfeln. Gurken in Streifen, Pute in Würfel schneiden.



2. Schinkenwürfel in Öl anbraten, Pute mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knobi, Chili u. Paprika mitdünsten, Tomatenmark mitbraten, mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Chilisauce einrühren u. aufkochen. Gurken einrühren u. bei geringer Wärme abgedeckt 15 Min. köcheln lassen. (Evtl. mit Binder dicken)



3. Kräuter einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Die Räuberpute zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Pommes oder Reis servieren.

