

Kochen mit Klaus

Pikantes Paprika-Putengulasch (🌶️)

Zutaten: (Für 8 Personen)

- 1,5 kg Putenbrustfilet, 500 g Paprika-Mix, 3 Knobizehen, 1 Chili, Salz,
- Pfeffer, 4 Zwiebeln, 250 g Champignons, 3 EL Tomatenmark, Öl,
- 1 EL scharfe Gulaschcreme, 300 g geräuch. Bauchspeck, 1 EL Senf,
- 250 ml Hühnerbrühe, 200 ml Sahne, 1 Dose geh. Tomaten,
- 100 ml Weißwein, 250 ml Chilisauc, 1 Pck. Fix für ungar. Gulasch,
- Bratensaft, 200 g Paprika-Chili Frischkäse, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Chili u. Knobi fein, 2 Zwiebeln klein, Paprika mittel würfeln. Pilze u. restl. Zwiebeln achteln. Pute in Würfel, Speck in Streifen schneiden.



2. Bauchspeck in Öl knusprig braten u. herausnehmen. Pute in 2 Portionen anbraten, mit der 2. Portion Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten, Tomaten, Sahne u. Brühe zugießen, Fix, 2 EL Bratensaft, Frischkäse u. Chilisauc einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Paprika, Pilze u. Speck unterheben, Senf einrühren u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 60 Min. köcheln lassen. Öfters umrühren.



3. Kräuter einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Nudeln oder Reis servieren.

