

Kochen mit Klaus

Putengeschnetzeltes in Paprikarahm

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 1 rote Paprika, 250 ml Cremefine, 250 ml Hühnerbrühe, Öl,
- 1 Pck. Fix f. Paprika-Sahne-Hähnchen, 50-80 ml Rotwein,
- Paprikapulver (edelsüß & smoked), Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel klein, Knobi fein würfeln. Paprika klein würfeln.



2. Pute in heißem Öl scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Paprika mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix einrühren, aufkochen u. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern u. Kräuter unterheben. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulvern abschmecken.



3. Pute zugeben u. unter Rühren erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

