

Kochen mit Klaus

Putengeschnetzeltes Zigeuner-Art (🌶️+)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 350 g Paprika-Mix, 1 Chili, 50 g Schinkenwürfel, 150 ml Rotwein, Öl,
- 250 ml Brühe, 1 Pck. Fix f. Paprika-Gulasch Zigeuner Art, Weinbrand
- 300 ml Zigeunersauce, 1 TL Bratensaft, Petersilie, Paprikapulver

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, übrige Zwiebel achteln. Paprika in Streifen schneiden. Chili fein hacken.



2. Pute in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Schinkenwürfel im Bratfett knusprig braten, Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, Paprika 5 Min. mitbraten. Mit Wein u. Brühe ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren. Zigeunersauce einrühren, Pute zugeben, aufkochen u. 20 Min. eindicken lassen.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Weinbrand abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Langkorn-Reis genießen.

