

Kochen mit Klaus

Putenmedaillons in Chilisauce (🌶️+)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Putenmedaillons, Salz, Pfeffer, 50 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebel, 3-4 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, 1 Chili, Öl, 3-4 EL Tomatenmark, 200 ml Brühe, 250 ml Cremefine, 2 EL Bratensaft, 100 ml Rotwein, 250 ml Chilisauce, Oregano, Thymian, Majoran, 1-2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel achteln, 2. Zwiebel, Knobli klein, Chili fein würfeln. Paprika in mittlere Würfel schneiden. Pute beidseitig salzen u. pfeffern.



2. Pute kurz u. kräftig in Öl anbraten u. herausnehmen. Schinken, Zwiebeln, Knobli u. Chili im Bratfett anrösten, Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein, Brühe u. Cremefine ablöschen, Bratensaft einrühren u. aufkochen. Mit Wein u. Chilisauce verlängern. Paprika unterheben, Fleisch in die Sauce legen u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. Kräuter einrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen, evtl. noch andicken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Pommes servieren.

