

Kochen mit Klaus

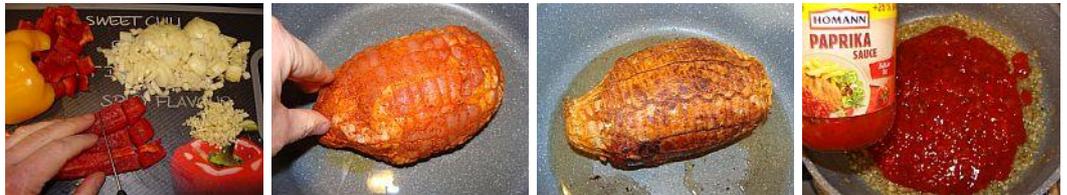
Putenrollbraten in Paprikasauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Putenrollbraten, Salz, Pfeffer, Öl, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen,
- 250 g Paprika-Mix, 100 g Tomatenmark, 500 ml Paprikasauce,
- 2 EL Paprikacreme scharf, 100 ml Rotwein, 250 ml Cremefine,
- 150 ml Brühe, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knob fein, Paprika klein würfeln.



2. Braten mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen, in heißem Öl von allen Seiten braun anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett anrösten. Mit Paprikasauce, Cremefine, Brühe u. Wein ablöschen. Tomatenmark u. Paprikacreme einrühren Braten zugeben u. abgedeckt ca. 60 Min. garen. Alle 15 Min. den Braten drehen. Nach 30 Min. die Paprika unterheben.



3. Braten herausnehmen, vom Netz befreien. Sauce mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Fleisch in Scheiben schneiden u. auf der Sauce zur Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Bandnudeln oder Reis servieren.

