

Kochen mit Klausi

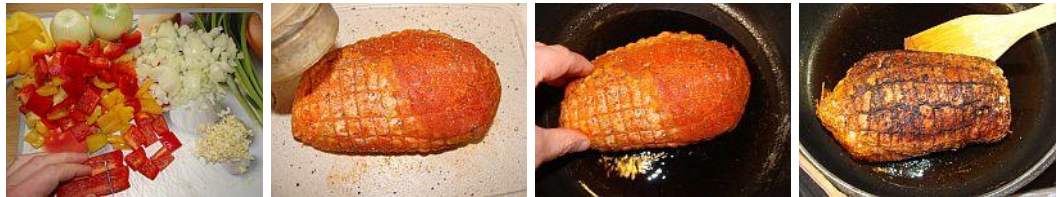
Putenrollbraten in Schaschliksauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Putenrollbraten, Salz, Pfeffer, Öl, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- 250 g Paprika-Mix, 100 g Tomatenmark, 500 ml Schaschlik Sauce,
- 150 ml Rotwein, 250 ml Cremefine, 5 EL Weinbrand, 200 ml Brühe,
- Schnittlauch, Petersilie, dunkler Saucenbinder

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, 1 Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Restl. Zwiebeln achtern.



2. Braten mit Salz, Pfeffer würzen, in heißem Öl von allen Seiten braun anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett andünsten, Tomatenmark mitbraten. Mit Schaschlik Sauce, Cremefine, Brühe u. Wein ablöschen. Tomatenmark einrühren Braten zugeben u. abgedeckt ca. 90 Min. garen. Alle 30 Min. den Braten drehen. Nach 60 Min. die Paprika unterheben.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.



Erstellt von Klausi am 01.11.2023