

# Kochen mit Klaus

## Putenrollbraten in Zigeunersauce

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg Putenrollbraten, Salz, Pfeffer, Öl, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen,
- Senf, 500 g Paprika-Mix, 100 g Tomatenmark, 1 EL Paprikacreme,
- 200 ml Rotwein, 500 ml Zigeunersauce, 250 ml Cremefine,
- 3 EL Bratensaft, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, 1 Zwiebel fein würfeln, Pilze u. übrige Zwiebel in Spalten schneiden. Paprika grob würfeln.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten braun anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett anrösten, Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Cremefine, Zigeunersauce, Brühe u. Wein ablöschen. Abgedeckt ca. 45 Min. garen. Dabei alle 15 Min. Braten drehen. Nach 20 Min. die Paprika u. Pilze unterheben.



3. Braten vom Netz befreien u. in Alufolie wickeln u. warmstellen. Bratensaft in die Sauce einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Fleisch in Scheiben schneiden u. mit der Sauce zur Beilage anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Pommes servieren.*

