

Kochen mit Klaus

Putensteaks im Drachenfeuer (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Puten-Ministeaks, 60 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln, Pfeffer,
- Salz, 3 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, 200 g Champignons, Chili-Öl,
- 3 EL Tomatenmark, 1 EL ungar. Gulaschcreme, 100 ml Rotwein,
- je 200 ml Sahne & Brühe, 2 EL Bratensaft, 250 ml Drachenfeuer,
- Oregano, Schnittlauch, TK-Petersilie

Zubereitung:

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



2. Pute kurz u. kräftig in Öl anbraten u. herausnehmen. Schinken, Zwiebeln, Knobli, Chili u. Paprika im Bratfett anrösten, Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Rotwein, Brühe u. Sahne ablöschen, Bratensaft einrühren u. aufkochen. Mit Drachenfeuer verlängern. Pilze u. Fleisch in die Sauce geben u. bei geringer Wärme ca. 20 Min. köcheln lassen.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.

