

Kochen mit Klaus

Putentopf mit Rosenkohl

Zutaten: (für 3-4 Personen)

- 80 g Schinkenwürfel, 500 g Putenbrust, Paprikapulver, Salz, Pfeffer,
- 3 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, 700 g Kartoffeln, 500 TK-Rosenkohl,
- 300 ml Hühnerbrühe 400 ml Milch, 4 EL helle Sauce, 1 EL Bratensaft,
- 100 ml Weißwein, TK-Schnittlauch & -Petersilie, Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Rosenkohl 5 Min. im Dampfgarer dämpfen. Pute in Streifen schneiden. Zwiebeln u. Knobi abziehen, 2 Zwiebeln in Streifen schneiden u. den Rest fein würfeln. Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden. Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten.



2. Speck knusprig auslassen, Fleisch zugeben u. im Bratfett braun braten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen, alles herausnehmen. Zwiebeln im Bratfond braten, Kartoffeln zugeben u. 10 Min. mitbraten. Knoblauch kurz mitbraten, dann mit Milch u. Brühe ablöschen, helle Sauce u. Bratensaft einrühren, aufkochen. Fleisch wieder zugeben u. abgedeckt 30 Min. garen. Sauce mit Weißwein verlängern.



3. Rosenkohl unterheben u. erwärmen. Kräuter unterheben. In tiefe Teller geben u. mit Mandelblättchen bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Statt TK-Ware wurde eingelegter Rosenkohl verwendet. Dieser muss nicht vorgegart werden.

