

Polar's Kochstudio
Rezept 49 / 2008



Scharfes Putengulasch

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Putenfleisch
250 g Paprikaschote(n), rot
250 g Champignons, kleine
2 m.-große Zwiebel(n)
2 EL Mehl
3 EL Tomatenmark
½ TL Sambal Oelek
1 Liter Hühnerbrühe (kein Instantprodukt!)
Butterschmalz

Zubereitung:



Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Topf mit heißem Butterschmalz scharf anbraten, bis es rundum eine schöne Farbe hat. Zwiebeln und die Champignons vierteln und dazugeben, die in ca. 1cm große Paprikastücke dazugeben. Tomatenmark zugeben und mitrösten lassen. Mit Mehl bestäuben und mit der Hühnerbrühe ablöschen. Sambal Oelek dazugeben und solange auf kleiner Stufe köcheln lassen bis die Paprika fast verkocht sind. (Sie geben der Soße eine tolle Sämigkeit!) Sollte das Gulasch zum Schluss noch nicht die nötige Bindung haben, gebe ich da immer ein wenig Speisestärke zu. Dazu schmecken Bandnudeln.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit