Bunter Puten-Gemüse-Eintopf

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 1 gr. Putenkeule(n)
» 2 gr. Zwiebel(n)
» 3EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 1TL Paprika-Pulver (edelsüß)
» 1TL getrockneter Majoran
» 1/2 Topf Majoran
» 1l Instant-Hühner-Brühe
» 1EL Tomatenmark
» 250g rote Paprika
» 250g gelbe Paprika
» 300g Zucchini
» 600g Kartoffel(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Von der Keule die Haut entfernen und den Knochen auslösen. Fleisch in große Würfel schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden.

2. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch und Knochen darin unter Wenden kräftig anbraten. Die Zwiebeln zufügen und kurz mit anbraten.

3. Das Fleisch mit etwas Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran würzen. Hühnersuppe und Tomatenmark zufügen, aufkochen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

4. Paprika grob würfeln, Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Nach ca. 30min Knochen aus dem Eintopf entfernen und die Kartoffeln zufügen.

5. In den letzten 10-15min das vorbereitete Gemüse zufügen und mitschmoren. Fertigen Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Majoran garniert servieren.

Nährwerte: 510kcal/E56g/F21g/KH24g pro Portion

angelegt am: 05.09.2002 Rezept-Nr: 118

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke