Würziges Putengulasch

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Gulasch

Zutaten (4 Personen)

» 750g Putenbrust/-brüste
» 375g Champignons
» 150g Lauchzwiebel(n)
» 30g Butterschmalz
» 30g Mehl
» Salz & Pfeffer
» 1TL Thymian
» 500ml Instant-Hühner-Brühe
» 125ml Weißwein
» 100g Schlagsahne
» grober Pfeffer
» Rosa Beeren

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Putenbrust in Würfel schneiden. Champignons halbieren und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Butterschmalz erhitzen, die Fleischwürfel darin kurz anbraten. Champignons zufügen und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mit Hühnersuppe und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Lauchzwiebeln zufügen und alles zugedeckt ca. 10min schmoren.

2. Sahne zum Gulasch gießen und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und in einer Terrine anrichten. Nach Belieben mit grob gehackten rosa Beeren und frischen Thymianblättchen bestreut servieren. Dazu schmecken Spätzle.

Nährwerte: 420kcal/E50g/F18g/KH10g pro Portion

angelegt am: 22.02.2003 Rezept-Nr: 244

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