

Putengulasch in Pilzrahm

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1,2kg Putenoberkeule(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 250g Champignons
- » 2 EL Öl
- » 200g Pfifferlinge
- » 1 TL Tomatenmark
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 2 EL Mehl
- » 1/2l Instant-Gemüse-Brühe
- » 1/4l Milch
- » 250g Schlagsahne

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Haut von der Putenkeule ablösen. Knochen mit einem scharfen Messer herauslösen. Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebel würfeln. Champignons halbieren.

2. Öl erhitzen. Fleisch darin anbraten. Champignons, Pfifferlinge und Zwiebel zufügen und kurz mitbraten. Tomatenmark zufügen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

3. Fleisch und Pilze mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Mit Brühe, Milch und Sahne ablöschen und aufkochen. 30-40min garen. Das Putengulasch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzig abschmecken.

Nährwerte: 590kcal/E47g/F34g/KH13g pro Portion

angelegt am: 23.10.2003

Rezept-Nr: 645

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