



Serviervorschlag

Putengulasch mit Wirsing für 4 Personen

600g Angelkort's Putenfleisch
2 weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400g Wirsing
2EI Öl
Salz
Pfeffer
½Tl rosenscharfes Paprikapulver
1Tl Kümmelsaat
1EI Tomatenmark
100ml trockener Rotwein (oder Traubensaft)
300ml Rinderbrühe (Instant)
2Tl dunkler Saucenbinder

1. Putenfleisch in 2,5 cm groß Würfel schneiden. Die Zwiebeln grob würfeln, Knoblauchzehe pellen und mit dem Messerrücken zerdrücken. Wirsing putzen, waschen, abtropfen lassen und in 2,5 cm große Stücke schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und rosenscharfem Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knoblauch, Kümmelsaat und Tomatenmark zugeben und 1 Min. mitbraten. Mit trockenem Rotwein oder Traubensaft ablöschen. Fleischbrühe zugießen, aufkochen lassen und alles zugedeckt 30 Min. schmoren. Nach 20 Min. den Wirsing zugeben und mitschmoren.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit dunklem Saucenbinder binden.