

Putengulasch aus der Oberkeule

(für 4 Personen)



Zutaten:

- 2 x 300 g Putengulasch aus der Oberkeule
- 2-3 Zwiebeln
- 4 Tomaten oder 100 g Tomatenmark
- 3 Paprika
- 1 Esslöffel Paprika edelsüß
- Pfeffer, Salz,
- nach Geschmack Chili oder scharfen Paprika
- etwas Bratfett

Zubereitung:

Gulasch mit etwas Fett in einem Topf bei starker Hitze unter ständigem Wenden scharf anbraten, bis sich die Fleischwürfel goldbraun verfärben.

Die klein geschnittenen Zwiebeln, Tomaten und Paprika zugeben und mit ca. 1/8 l Wasser aufgießen.

Eine Stunde bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln lassen.

Zum Schluss mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und dem scharfen Paprikapulver abschmecken.

Tipp:

Das Gulasch kann auch ohne vorheriges Anbraten und damit ganz ohne Fett gekocht werden.

Dazu passen:

Orecchiette (Ohrennudeln) und Salat