Putengulasch
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

600 gr Putenfleisch, 1 Becher Schmand, 1 Beutel Gulasch-Fix, 3 mittelgroße Wurzeln, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 große Zwiebel, 1 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Wurzeln schälen, längs halbieren und und ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Stücke schneiden, das Fleisch abspülen, trockentupfen und würfeln.

Die Zubereitung:

Die Puten- und Zwiebelwürfel im heißen Öl anbraten, nach Packungsangabe Wasser zugeben, die Fixe Mischung einrühren und aufkochen. Auf kleinster Flamme köcheln, nach 15 Minuten die Wurzeln zugeben und nochmal rund 45 Minuten unter regelmäßigem Rühren auf kleinster Flamme fertig köcheln.

Das Schmand zugeben, unterrühren und heiß werden lassen. Mit Semmelknödeln servieren und genießen.

Guten Appetit!