



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Putengulasch in Rotweinsauce

1 kg Putengulasch
200 g klein gehackter Bacon Frühstücksspeck
140 g klein gehackte Zwiebeln
200 g Pilze geschnittene Champignons
Gewürze
4 Lorbeerblätter
4 Nelken
2 TL Majoran
2 TL Thymian
6 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
500 ml Rotwein
4 EL Creme Fraiche
1 L Brühe
Öl
Salz und Pfeffer



**Putengulasch in Rotweinsauce
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Das Putengulasch in einem Bräter oder Wok mit etwas Öl scharf anbraten. Während des anbratens die Zwiebeln dazu geben und alles soweit anbraten bis das ganze Farbe bekommt. Das Fleisch raus nehmen und in dem Fett den Bacon kurz scharf anbraten, aber nicht kross den Bacon raus nehmen und in dem Öl die Pilze ebenfalls scharf anbraten.

Dann gibt man die Brühe in einen Topf und kocht sie auf, dann gibt man die Gewürze und den Rotwein dazu.

Das Putengulasch dazu geben und alles mit Deckel ca. 45 min köcheln lassen.

Nach 45 min gibt man etwas von der Flüssigkeit aus dem Topf in eine Schüssel und fügt das Tomatenmark und Mehl dazu. Das ganze in der Schüssel sehr gut vermischen, und wieder zu dem Putengulasch und unterrühren.

Das Putengulasch jetzt weitere 30 min mit Deckel köcheln lassen. Nach 30 min gibt man die Creme Fraiche die Pilze und Zwiebeln dazu alles gut vermischen und noch ca. 5 min leicht köcheln und durchziehen lassen.