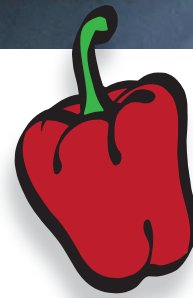




PAPRIKARAHM- GESCHNETZELTES



von Mag. Andreas Bleier, Leiter Forderungsmanagement

Zutaten:

ca. 600 g Putenbrust oder
Hühnerbrust

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 ml Schlagobers

½ roter Paprika

2-3 EL Öl

2 EL Paprikapulver (edelsüß)

1-2 EL Sauerrahm

1 EL Tomatenmark

1 EL SUPPENPEP

Salz

Pfeffer

1 TL Maisstärke

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch feinwürfelig schneiden. Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Paprika in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch im Öl goldbraun rösten. Dann das gewürfelte Fleisch hinzugeben und ebenfalls rösten. Wenn das Fleisch fast gar ist, die gewürfelten Paprika hinzugeben und kurz durchrösten. Gleich danach das Tomatenmark hinzugeben und ganz kurz anrösten. Anschließend das Paprikapulver hinzumengen und gleich mit dem Schlagobers ablöschen. Den SUPPENPEP und den Sauerrahm (mit etwas Wasser vermennt) untermengen. Je nachdem, wie viel Flüssigkeit man haben will, kann man noch etwas Wasser beimengen und das Geschnetzelte ca. 15-20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen (je länger, desto geschmackiger wird's). Immer wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer (wenn man es etwas schärfer mag, mit Chiligewürz oder Cayennepfeffer) abschmecken.

Die Maisstärke mit etwas Wasser auflösen, sodass keine Klümpchen vorhanden sind, und die Sauce damit je nach Geschmack binden (immer kurz aufkochen lassen). Dazu serviert man am besten Spätzle, Reis oder Hörnchennudeln.

Zubereitungsdauer: ca. 30-40 Minuten.



www.vkb-bank.at

VKB | BANK