



Puten Gulasch mit Basmati-Reis und Pilz-Gemüse-Pfanne

1 Packung WIESENHOF Puten Gulasch
3 Rote Paprika
2 Gemüsezwiebel
2 EL Pflanzenöl
500 ml Geflügelfond
1 Bund Schwarzkohl
250 g Kräutersaitlinge
1 Tube Tomatenmark
1 Flasche Rotwein trocken
1 Packung Paprika geräuchert
1 Flasche Sojasoße
1000 g Basmati Reis
1 Dose geröstete Erdnüsse
125 g Butter
1 Bund Estragon

Schritt 1

Die gerösteten Erdnüsse mit einem (Messerseite, Hammer oder einen Topf) grob zerkleinern. Dann mit dem Basmatireis zusammen in reichlich gesalzenem Wasser kochen.

Schritt 2

Alle Gemüsesorten waschen, schälen, und in mundgerechte Stücke schneiden. (Paprika, Schwarzkohl, Zwiebel und Kräutersaitlinge)

Schritt 3

2 EL Pflanzenöl in einen Topf geben. Dann das Putengulasch rundherum goldbraun anbraten. Die Zwiebel hinzugeben und farblos mit anschwitzen. Das Tomatenmark hinzugeben und leicht mit anrösten. Dann mit Rotwein, Sojasoße und Geflügelfond ablöschen.

Schritt 4

Dann das restliche Gemüse dazugeben und weitere 3 Minuten bei schwacher Hitze weiter köcheln lassen, bis 50 % der Flüssigkeit reduziert sind

Schritt 5

Die kalte Butter (aus dem Kühlschrank) in Würfel schneiden und unter ständigem Rühren die Butter cremig mit einköcheln. Mit den frischen Kräutern, dem geräuchertem Paprika Pulver, Estragon, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Schritt 6

Den Reis mit Hilfe einer gebutterten Kaffeetasse in der Mitte des Tellers als Timbale anrichten. Das Putengulasch darum verteilen. Lasst es euch schmecken