

Rezept

Vorrats-Ragout

Ein Rezept von Vorrats-Ragout, am 17.04.2024

Zutaten

2-3 Möhren	2-3 Pastinaken
1 Süßkartoffel	4 Stangen Staudensellerie
1 grüne Paprikaschote	400 g Putenfleisch (am besten Keule)
1 TL edelsüßes Paprikapulver	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer
3-4 EL Schmand	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen. Möhren, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Vom Sellerie die Fäden abziehen. Paprika von Stiel und Kernen befreien. Beides ebenfalls klein schneiden. Sellerieblätter fein hacken und beiseitelegen.
2. Das Putenfleisch in mundgerechte Stücke würfeln und mit Paprikapulver bestäuben. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Putenbrust darin kurz anbraten und herausnehmen. Im Bratenfond das Gemüse bei mittlerer Hitze kurz andünsten.
3. Das Putenfleisch wieder in den Topf geben und 300 ml Wasser dazugießen. Alles salzen und pfeffern. Aufkochen lassen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. garen.
4. Schmand unterrühren und das Ragout nochmal heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ragout vor dem Servieren mit Selleriegrün bestreuen.