

Rezept

Putengulasch

Ein Rezept von Putengulasch, am 15.10.2024

Zutaten

500 g Champignons	300 g Zwiebeln
2 EL Rapsöl	600 g Putengulasch
Salz	Pfeffer
2 TL Paprikapulver	300 ml Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie	100 g Sauerrahm (10% Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Champignons mit Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln und in einer Kasserolle bei niedriger Hitze im Öl so lange dünsten, bis sie weich sind.
2. Fleisch zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, Champignons dazugeben und Deckel auflegen. Nach 5 Min. Brühe angießen und noch einmal ca. 5 Min. schmoren lassen.
3. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und mit dem Sauerrahm fein pürieren. Vor dem Servieren unter das Gulasch ziehen oder extra dazureichen.