

Putengulasch

750 g	Putenschnitzel
2	große Zwiebeln
	Rosenpaprika
1	rote Paprikaschote
	Öl
1 EL	Tomatenmark
	Weißweinessig
	Zitronenschale
1 EL	Mehl o. Speisestärke
¼ l	Gemüsebrühe
1/8 l	Sahne
	Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. In dem Öl kurz glasig braten.

Mit Rosenpaprika bestreuen und das gewürfelte Putenfleisch hinzugeben und anbraten.

Das Fleisch mit etwas Essig ablöschen, Tomatenmark, Zitronenschale, die in Streifen geschnittene Paprika und die Brühe hinzufügen. Das Ganze ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Am Ende des Schmorens Mehl und Sahne verrühren und die Soße damit anbinden. Kurz noch mal aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf evtl. etwas Zucker, wenn der Essig zuviel Säure hatte.

Dazu passen Spiralnudeln aber auch Salzkartoffeln.