



MEIN GENUSS



Putenragout in Rahmsoße



It's a match!

It's a match! Das Gulaschgewürz verleiht herzhaften Speisen Pepp und pikante Geschmacksnoten!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst das Putenfilet kurz unter kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenkrepp trocken tupfen und anschließend in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden.
- 2 Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Nun die Paprikaschoten waschen und ebenfalls in etwa 1 bis 2 cm große Stücke schneiden.
- 3 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und an die Seite stellen. In der gleiche Pfanne die Hälfte der Zwiebeln dünsten.
- 4 Sobald die Zwiebeln glasig sind, die Paprikastücke hinzufügen und leicht anbraten. Als Nächstes das Gemüse karamellisieren mit 1 bis 2 Esslöffeln Tomatenmark.
- 5 Mit Brühe und Sahne das Gemisch ablöschen. Abschließend den Pfanneninhalt, das Fleisch und die restlichen Zwiebeln in einen Bräter geben. Mit **Gulaschgewürz, Pfeffer** und **Salz würzen**
- 6 Nun das Ragout im Ofen bei **160 °C** für ungefähr **60 Minuten garen**. Am Ende der Garzeit die Soße mit etwas Soßenbinder oder einer Mehlschwitze andicken. Die gewählte Beilage zubereiten und schließlich das Putenragout in Rahmsoße servieren.

Zutaten

800 g Putenfilet
2 mittelgroße Zwiebeln
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
800 ml Brühe
200 g Sahne
Tomatenmark
1 EL Gulaschgewürz
Pfeffer
Salz
Soßenbinder oder Alternative
Spätzle oder Kartoffelpüree (Beilage nach Geschmack)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.