

## Putengulasch

1000 g	Putenbrust
500 g	Champignons
2	Zwiebeln
2	Paprikaschoten
200 g	Sahne
600 ml	Wasser
1/2 TL	Gemüsebrühe
	Öl
	Salz
1 Prise	Zucker
	Pfeffer
	Paprika edelsüß
	Chiliflocken

Das Fleisch kleinschneiden und mit reichlich Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver marinieren.

Die Champignons in Scheiben, die Zwiebeln in grobe Würfel und die Paprikaschoten schneiden.

Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen, zeitgleich schon mal die Knödel ins Wasser geben und quellen lassen. Das Fleisch anbraten, danach die Zwiebeln dazugeben und dann zusammen etwas braten lassen. Dann die Champignons hinzugeben und alles gut durchbraten. Zum Schluss die Paprika hinzufügen und nach 1 – 2 Minuten mit der Sahne und dem erhitzten Wasser ablöschen. Das ganze 15 – 20 einkochen. Zum Schluss mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, reichlich Paprikapulver, einer Prise Zucker und Chiliflocken abschmecken.