

## PUTENGULASCH MIT PAPRIKAGEMÜSE UND



### Putengulasch mit Paprikagemüse und Zapfenkroketten

#### Zubereitung

1. Putenfleisch in walnussgroße Würfel schneiden und in Rapskernbratöl anbraten.
2. Die fein gewürfelten Zwiebeln kurz mit andünsten.
3. Mit Grillgewürz, Steinsalz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen, anschließend 10 Minuten schmoren lassen.
4. Sahne mit dem Maismehl verquirlen und in das Gulasch geben und abschmecken.
5. Zum Schluss die Petersilie untermengen und anrichten.
6. Die Paprikaschoten halbieren, die Samen und die weißen Trennwände herausschneiden, waschen und zusammen mit den Tomaten in 1 cm große Stücke schneiden.
7. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und zusammen mit dem Rapskernbratöl anschwitzen.
8. Anschließend das Gemüse zugeben.
9. Zum Schluss den Rotweinessig aufgießen und abschmecken.
10. Die Zapfenkroketten gemäß der Aviko-Verpackungsangabe zubereiten.

#### Zutaten (10 Personen)

- 700 g Putenfleisch
- 20 g Rapskernbratöl
- 150 g Zwiebeln
- 1 g Grillgewürz
- 1 g Steinsalz
- 1 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 300 g Gemüse- oder Fleischbrühe
- 100 g Sahne
- 10 g Maismehl
- 5 g Petersilie, fein geschnitten
- 300 g Paprika, rot
- 200 g Tomaten, reif
- 50 g Zwiebeln
- 3 g Knoblauch
- 10 g Rapskernbratöl
- 10 g Rotweinessig
- 3 g Steinsalz
- 1 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 400 g Zapfenkroketten



**Mit freundlicher Unterstützung**