

Geschmortes Putengulasch

Ab Herbst dominieren wieder deftige Gerichte die Tageskarte im Fleischerimbiss. Das geschmorte Putengulasch überrascht mit gebackenen Rotkohlkloßen als Beilage und grob gehackten Walnusskernen als Garnitur.

Im Herbst wird die saisonale Küche von Kohl als Beilage bestimmt. Ob Rotkohl, Weißkohl oder Wirsing – mit Hähnchen- und Putenfleisch wird das variantenreiche Gemüse zum köstlichen Genuss, wie das Rezept „Geschmortes Putengulasch mit gebackenen Rotkohlkloßen“ zeigt.

Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Butterschmalz
- 200 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Möhren
- 150 g Sellerie
- 800 g ausgelöste Putenkeule
- 2 EL Tomatenmark
- 2 bis 3 EL Weißweinessig
- 25 g edelsüßes Paprikapulver
- 400 ml Geflügelbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 500 g Apfelrotkohl aus dem Glas
- 2 EL Speisestärke
- 2 Eier (Größe M)
- 50 ml Sahne
- 100 g Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 1 l Öl zum Ausbacken
- 1 bis 2 EL Petersilie
- 2 EL grob gehackte Walnusskerne

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie schälen und würfeln. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Die Zwiebelwürfel zusammen mit dem Knoblauch zufügen und andünsten. Dann die Möhren- und Selleriewürfel dazugeben. Alles etwa 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen, bis das Gemüse goldbraun geschmort ist.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 °C vorheizen. Putenfleisch in Würfel schneiden. Tomatenmark, Weißweinessig und Paprikapulver in

eine Schüssel geben. Den Geflügelfond dazugießen und alles zu einer glatten, leicht flüssigen Paste verrühren, über die Gemüsemischung gießen und alles gut miteinander vermengen. Die Fleischwürfel darauf verteilen, die Lorbeerblätter dazugeben.

Bei geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 1 bis 1,5 Stunden schmoren. Dabei die Fleischstücke gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rotkohl mit der Stärke mischen, mit zwei Esslöffeln kleine Knödel formen und auf ein Tablett setzen. Etwa eine Stunde ins Gefrierfach geben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Walnuss-

kerne ebenfalls grob hacken. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Angefrorene Knödel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eiersahne ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Den Vorgang ein zweites Mal wiederholen.

Öl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Knödel portionsweise im heißen Öl goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im heißen Backofen bis zum Servieren warm halten.

Das Gulasch mit den Knödeln servieren. Mit Petersilie und den Walnusskernen bestreuen.

Nährwerte pro Portion circa 705 kcal, 51 g Fett, 21 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß. www.deutsches-gefluegel.de



Geschmorter Genuss: Putenwürfel aus der Keule werden im Ofen mit Zwiebeln, Sellerie und Möhren geschmort und mit ausgebackenen Rotkohlkloßen serviert. Deutsches Geflügel