

Puten-Schaschlik-Pfanne

Zutaten

- 500 g Putenfleisch
- 200 g geräuchertes Wammerl
- 1/2 Paprikaschote, grün
- 1/2 Paprikaschote, rot
- 1/2 Paprikaschote, gelb
- 1 große Zwiebel
- 2 Essiggurken
- 1 Dose Tomaten (passiert)
 - Salz und Pfeffer
 - Paprikapulver, rosenscharf und edelsüß
- 1 TL Senf
 - Gemüsebrühe nach Bedarf
 - Olivenöl, zum Anbraten



Zubereitung

Putenfleisch und geräuchertes Wammerl in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel, Paprikaschoten und Essiggurken in kleine Würfel schneiden.

Das Wammerl in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, anschließend das Putenfleisch dazu geben und von allen Seiten gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver (nach Geschmack) würzen. Die Zwiebel zufügen und kurz mitbraten. Die Paprikaschoten zugeben, die passierten Tomaten einrühren und den Senf und die Gurken dazugeben. Alles ca. 15 – 20 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen. Falls die Soße zu dick ist, mit etwas Gemüsebrühe aufgießen.

Mit Reis, Pommes Frites oder frischem Baguette servieren.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.