



## Wirsing-Puten-Gulasch mit Ofenkartoffeln

### Gulasch

**Putenfleisch** grob würfeln, **Zwiebeln** grob würfeln, **Knoblauch** pellen und mit Messerrücken zerdrücken.

**Wirsing** waschen, abtropfen lassen, in grobe Stücke schneiden.

Fleisch mit **Olivenöl** in einer Pfanne scharf anbraten, mit **Pfeffer**, **Salz** und **Paprikapulver** würzen. **Kümmelsaat**, **Tomatenmark**, **Knoblauch** und Zwiebeln eine Minute mitbraten. Mit **Rotwein** ablöschen, **Fleischbrühe** hinzugießen, aufkochen. 10 Minuten abgedeckt schmoren lassen.

Wirsing zugeben, weitere 20 Minuten schmoren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, ggf. mit **Saucenbinder** abbinden.

### Kartoffeln

**Kartoffeln** waschen und halbieren.

Backblech mit **Olivenöl** begießen, Kartoffeln auf der Schnittseite darauf verteilen. **Thymian**, **Rosmarin**, **Pfeffer** und **Salz** darüber verteilen, 15-20 Minuten bei 200 Grad backen.

### 4 Portionen

- 600g Putenfleisch
- 400g Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1EL Tomatenmark
- 100ml Rotwein; trocken
- 300ml Fleischbrühe
- dunkler Saucenbinder
- Olivenöl
- 1TL Kümmelsaat
- ½TL Paprika; rosenscharf
- Salz
- Pfeffer
- 
- 10-15 Kartoffeln
- 1EL Thymian; getrocknet
- 1EL Rosmarin; getrocknet
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer