

# Putengulasch

## [Gerichte mit Geflügel](#)



- 1 kg Putengulasch
- 4 TL [Kesselzauber](#) (Edelschmaus)
- 3 Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 500 g Rama Cremefine
- 500 g Wasser
- 2 EL Stärke
- 8 TL Tomatenmark
- 2 TL [Paprika Pulver](#) (Edelschmaus)
- 2 EL flach [feines Süppchen](#) (Edelschmaus)
- [Italienisches Genuss Salz](#) nach belieben (Edelschmaus)

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 230°C vorheizen.

Das Putenfleisch in den [Ofenmeister](#) füllen.

Mit dem Kesselzauber marinieren.

Die Zwiebeln in Ringe und die Paprika in Würfel schneiden.

Beides über das Fleisch in den Ofenmeister geben.

In der großen Nixe das Wasser, Rama Cremefine, Tomatenmark, Stärke und die restlichen Gewürze mit einem Schneebesen für Soßen verrühren.

Den Sud über das Fleisch gießen.

Im Backofen bei 230°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 70 Minuten backen.

Wem die Sauce noch zu dünn ist ein wenig Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und in die Sauce einbinden.

Bei uns gab es dazu Nudeln, aber auch Kartoffeln, Reis oder Semmelklöße schmecken super dazu.