Artikel vom 06.11.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/putengulasch-mit-kuerbis-und-bandnudeln

Putengulasch mit Kürbis und Bandnudeln



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Putenoberkeulenfleisch

1 Zwiebel

2 EL Butterschmalz

1 kleiner Kürbis

2 EL Weißweinessig

2 EL Tomatenmark

2 EL edelsüßes Paprikagewürz

100 ml Orangensaft

300 ml Geflügelbrühe

Salz und Pfeffer

500 g Bandnudeln

Thymian

Zubereitung:

Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem Butterschmalz circa 3 Minuten glasig anschwitzen. Putenoberkeulenfleisch dazugeben und weitere 15 Minuten scharf anbraten. Kürbis in kleine Würfel schneiden, dabei die Kerne entfernen. Kürbiswürfel, Weißweinessig, Tomatenmark, Paprikagewürz, Orangensaft und die Geflügelbrühe zu dem Putenoberkeulenfleisch in den Topf geben und alles zusammen bei mittlerer Hitze circa eine Stunde köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsangabe garen. Putengulasch mit den Nudeln auf Tellern anrichten, mit Thymianblättchen bestreuen und genießen.