



Putengulasch mit Brokkoli

Zutaten

für Personen

650g	Freiland Putengulasch*
2 Esslöffel	Butter
2	Knoblauchzehen
2 Esslöffel	Sojasoße
2 Teelöffel	Curry
	etwas Chilisoße
2	Zwiebeln
500g	Brokkoli
2 Esslöffel	Erdnüsse
250g	Möhren
60ml	Sherry oder Brühe
etwa 200ml	Geflügelfond*
3 Teelöffel	Speisestärke
	Salz
	Pfeffer

*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen

Zubereitung

Knoblauchzehen durchpressen, mit Sojasoße, Curry und Chili vermischen und das Putengulasch vom Meierhof damit würzen. Das Fleisch in Butter kräftig anbraten. Zwiebeln würfeln, Brokkoli in Röschen teilen, Möhren würfeln. Alles zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Sherry und Geflügelfond ablöschen. 7 Minuten garen lassen. Mit angerührter Speisestärke binden, Erdnüsse zufügen und nochmal bei schwacher Hitze 2 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu empfehlen wir Landnudeln oder Wildreis und einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282