

Puten-Brust-Gulasch Szegediner Art mit Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

400 g Putenbrust	6 große festk. Kartoffeln	200 g Sauerkraut
3 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	200 g Emmentaler
250 g Butter	500 ml Milch	250 ml Sahne
250 ml Bratenfond	500 ml trockener Rotwein	Tabasco
Paprikapulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Putenbrust waschen und trocken tupfen. Dann in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Fleisch anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und dann den Knoblauch abziehen, klein hacken und dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, dem Paprikapulver und dem Tabasco abschmecken. Das Sauerkraut hinzufügen und alles auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Dann in eine Auflaufform geben und die Butter bei schwacher Hitze langsam schmelzen lassen. Die zerlassene Butter zusammen mit dem Fond, der Milch, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Anschließend im Ofen goldgelb backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, den Emmentaler über das Kartoffelgratin reiben und das Ganze dann nochmal kurz in den Ofen geben. Anschließend das Gulasch mit der Sahne verfeinern. Das Kartoffelgratin mit dem Gulasch auf Tellern anrichten und servieren.

Hans-Jürgen Busl am 08. Februar 2012