



Pute Bourguignon mit Bandnudeln

Zutaten

(für 4 Personen):

750 g Putengulasch aus der Oberkeule
750 ml Rotwein (Burgunder)
3 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
150 g Speckwürfel
2 EL Öl
300 g Perlzwiebeln
1 EL Rohrzucker
400 g Champignons
Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
50 g Mehl
400 ml Geflügelfond
400 g Bandnudeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 767 kcal, 20 g Fett, 57 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

90 Minuten

Pute Bourguignon mit Bandnudeln

Zubereitung:

1. Für Pute Bourguignon das Putengulasch mit Burgunder, Thymian und Lorbeerblatt über Nacht ziehen lassen.



2. Das Putenfleisch durch ein Sieb geben, Rotwein und Gewürze aufbewahren.



3. Als nächstes die Speckwürfel in dem Öl anrösten und kurz zur Seite stellen.





Pute Bourguignon mit Bandnudeln

4. Jetzt kommen die Perlzwiebeln in den Topf und werden in dem Fett angebraten und anschließend mit dem Rohrzucker karamellisieren.



5. Die Pilze putzen, kleinschneiden, zu den Perlzwiebeln geben und alles circa 5 bis 7 Minuten braten. Dann auch zur Seite stellen.



6. Jetzt kommt der Hauptdarsteller: Dafür das Putengulasch im gleichen Topf scharf anbraten. Gehackten Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und circa 3 Minuten mitrösten.



7. Mit Mehl bestäuben, Wein und Brühe angießen...



Pute Bourguignon mit Bandnudeln



8. ...Thymian und Lorbeerblatt dazugeben und alles 60 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsangabe garen.



9. Zum Schluss Champignons, Perlzwiebeln und Speck zum Putenfleisch geben, alles kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



10. Pute Bourguignon anrichten und mit den Bandnudeln genießen.

Pute Bourguignon mit Bandnudeln



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de