

Martinipute a la Gramue

Thema:	wer Martini Bianco mag wird dieses Gericht lieben
Saison:	ein leichtes Gericht für jede Jahreszeit
Besonderheit:	einfach und schnell zubereitet – lässt sich auch gut vorbereiten
Zu Beachten:	Für den Koch: „Nicht zu viel Martini während des Kochens genießen,... 😊“

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4-6 Personen)

ca. 1,1 kg	Putenschnitzel
3	Paprika (Tricolore)
6	Zwiebel
250 ml	Martini Bianco
1 Liter	Brühe
n.B.	Paprikapulver
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Öl

Für die „Einbrenn“

100 ml	Martini Bianco
250 g	Rama Creme fraiche
ca. 2 TL	Paprikapulver
n.B.	Salz
n.B.	Knoblauchpulver



Zubereitung

Putenfilets beidseitig salzen und auf einer Seite mit Pfeffer und Knoblauchpulver würzen. Die 3 Paprika (rot/gelb/grün) in Streifen und die Zwiebel in Halbmonde schneiden.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Putenschnitzel beidseitig scharf anbraten und in einer Auflaufform im Backrohr warm stellen. Im Bratrückstand die Zwiebel goldgelb anrösten und danach die Paprikastreifen hinzugeben und mitrösten. Mit dem Martini aufgießen und kurz aufkochen lassen und danach mit Paprikapulver würzen. Die Brühe hinzugeben und ca. 45 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Einbrenn vorbereiten. Dazu Rama Creme fraiche in eine Schüssel geben, 2EL Mehl, ca. 100ml Martini, sowie 2 TL Paprikapulver hinzugeben. Vom Saft ca. 3 EL abschöpfen (ohne Gemüse) und etwas auskühlen lassen und dann ebenso unterrühren. Nach eigenem Geschmack noch mit Salz und Knoblauchpulver würzen (die Einbrenn soll für sich einen guten Eigengeschmack haben).

Nach den 45 Minuten die Einbrenn mit einem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen lassen. Danach noch einmal ca. 45 Minuten köcheln lassen (bis das Fleisch die gewünschte Festigkeit hat).

Dazu passt am besten Reis und Blattsalat.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

