

# Puteneintopf mit Paprika (Pressure Cook)



## Zutaten für vier Personen:

600-700 g Putenwürfel, aus der Oberkeule geschnitten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL neutrales Öl  
1 Gemüsezwiebel  
2-3 mittelgroße Karotten  
2 rote Paprikaschoten  
1 gelbe Paprikaschote  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Paprika edelsüß  
1 TL Rosenpaprika (scharf)  
250 ml trockener Rotwein  
100 ml Gemüsebrühe  
2 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
2-4 Schältomaten aus der Dose, ohne die Flüssigkeit  
3-4 mittlere Kartoffeln  
1 geh. EL Speisestärke  
60 g Crème fraîche  
fein gehackte frische Petersilie

1. Kartoffeln schälen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser zwischelagern. Zwiebel schälen und grob würfeln. Karotten schälen und in grobe Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, vierteln, Häute und Kerne entfernen und in kleine Teile schneiden. Schältomaten bereitleisten.

2. Putenwürfel gut salzen und pfeffern. Auf *Sauté Hi* schalten und in 2 EL neutralem Öl portionsweise kräftig anbraten. Herausnehmen und in Alufolie warm stellen.

3. Zwiebel, Paprika und Karotten zusammen mit dem Tomatenmark anschwitzen. Mit dem Rotwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Mit einem Holzwender eventuelle

Krusten vom Topfboden lösen. Paprikapulver einstreuen. Fleisch wieder zugeben. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren unterheben. Kartoffeln und Schältomaten einlegen. Mit *Cancel* ausschalten.

4. Deckel und Ventil vorschriftsmäßig schließen. Auf *Pressure Hi* schalten, mit einer Zeit von 25 Minuten. Nach Zeitablauf mit *Cancel* ausschalten, etwa 10 Minuten warten, dann Dampfdruck manuell vorsichtig ablassen. Deckel vorsichtig öffnen.

5. Auf *Sauté Hi* schalten, Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, zugeben, verteilen und einige

Minuten köcheln, bis die Sauce andickt. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Mit *Cancel* ausschalten.

6. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit einem Klacks Crème fraîche und fein gehackter Petersilie garnieren.

## Hinweise:

Putenbrust eignet sich nicht, wird im Gegensatz zu Fleisch aus der Oberkeule nicht zart.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 25.01.2023