

Putenräuberfleisch vom Blech

Hier schmoren alle Zutaten gemeinsam auf einem Blech.

⇒ Frei nach der Genussdevise von heute: simpel, aber köstlich !!!

Zutaten für 4 Personen:

1kg	Putenragout
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
2	Möhren, groß
250g	kleine Champignons
750g	Kartoffeln
2 EL	flüssiger Honig
1 EL	Paprika, edelsüß
4 EL	Öl
Salz & Pfeffer	

Zubereitung:

Zwiebeln & Knoblauch schälen. Zwiebeln in Spalten schneiden, Knoblauchzehen halbieren. Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. Pilze putzen und waschen. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen.

Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben. Honig, Paprikapulver und Öl zufügen. Mit Salz & Pfeffer würzen und alles gut mischen. Dann auf der Fettpfanne des Backofens verteilen und 200ml Wasser angießen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225°C / Umluft: 200°C) ca. 1 Stunde garen. Nach ca. 40 Minuten mit Alufolie abdecken.

Dazu passt Sour Cream.