



## *Putenfleisch im Pfeffertopf*

Zutaten für 4 Personen: 800g Putenfleisch, 150g Schalotten, 500g festkochende Kartoffeln, 2 rote Paprika, 100ml Olivenöl, 150 ml trockener Weißwein, 200 ml Geflügelbrühe, 2 kleine getrocknete Chilischoten, 1 Lorbeerblatt, Fett für das Blech, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 1 Knoblauchzehe, 1 Scheibe Ingwer, 1 Thymianzweig, Salz, Pfeffer

Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in Stücke (3 x 3 cm) schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und quer in etwa 1 1/2 cm große Stücke schneiden.

In einem Topf 2 El. Olivenöl erhitzen, das Putenfleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und herausnehmen. Die Schalotten in den Topf geben und glasig dünsten. Weißwein zugeben und auf die Hälfte einköcheln lassen, dann die Brühe hinzufügen.

Das Putenfleisch in den Topf geben und zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt 1 1/2 Stunde garen. Die Kartoffeln nach 30 Minuten

dazugeben und mitgaren lassen. Die Paprikastücke, Chilischoten und das Lorbeerblatt nach weiteren 45 Minuten in den Sud geben.

Den Sud durch ein Sieb in ein hohen Rührbecher gießen. Das restliche Öl und die Zitronenschale dazugeben und mit dem Stabmixer unter den Sud mixen.

Den Sud und das Gemüse zurück in den Topf geben. Knoblauch, Ingwer und Thymian hinzufügen, 10 Minuten darin ziehen lassen und mit dem Lorbeerblatt und den Chilischoten entfernen. Mit Salz abschmecken und Pfeffer aus der Mühle grob darüermahlen.