



# KLASSISCHES PUTENBRUSTGULASCH

mit Apfelrotkohl und Klößen



## HELLO LORBEERBLATT

*Ehre, wem Ehre gebührt:  
Lorbeerblätter wurden einst als Krone  
für ruhmreiche Feldheeren des alten  
Roms verwendet.*



Putenbrust



Apfel



Lorbeerblatt



Rotkohlgewürz



Rotkohl



Zwiebel



Kartoffelklöße



Honig



Rinderbrühe



Kartoffelstärke

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Tag 1-3 kochen

Klassisch, klassisch! Gulasch wird häufig als die einfache Variante von Sauerbraten und Co. bezeichnet, mit der man traditionelle Klöße und Rotkohl genießen kann.

Wir sagen: Unkomplizierter kannst Du kaum an so ein aromatisches Gericht kommen. Denn das Gulasch bietet eine Vielfalt an Geschmack aus Bratenfond, Honig und Lorbeerblatt. Vielleicht erinnert Dich dieses Gericht ja auch an Deine Großmutter? Wir wünschen Dir jedenfalls einen guten Appetit!

Wasche **Obst** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **2 große Töpfe**, ein **hohes Rührgefäß** und **1 kleinen Topf** (mit **Deckel**).



## 1 KLÖSSE ZUBEREITEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Einen großen Topf mit reichlich kochendem **Wasser** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.  
**Klöße** darin ca. 20 Min. ziehen lassen.



## 2 FÜR DAS GULASCH

**Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Putenbrust** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

In einem großen Topf **Öl\*** auf hoher Stufe erhitzen und **Putenbrustwürfel** darin rundherum ca. 2 Min. scharf anbraten.

Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



## 3 ZWIEBEL VORBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß **Wasser\*** mit **Kartoffelstärke** und **Rinderbrühe** verrühren.

Topf erneut erhitzen und **Zwiebelstreifen** auf mittlerer Stufe darin 3 – 4 Min. glasig anbraten.

Mit der vorbereiteten **Rinderbrühe** ablöschen. **Honig** und **Lorbeerblatt** dazugeben und ca. 8 Min. köcheln.

In der Zwischenzeit geht es mit dem **Rotkohl** weiter.

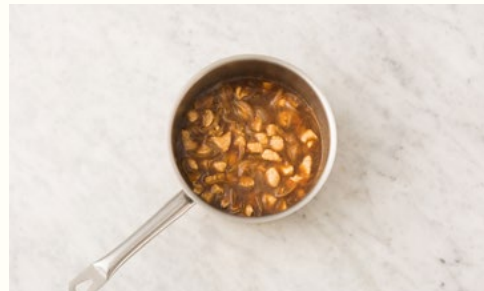


## 4 ROTKOHL KOCHEN

**Apfel** vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem kleinen Topf **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Apfelwürfel** darin 2 – 3 Min. anbraten.

**Rotkohl** und **Gewürzmischung** dazugeben und abgedeckt 2 – 3 Min. erwärmen.



## 5 GULASCH VOLLENDEN

**Putenwürfel** zurück in die **Soße** geben und weitere 2 – 3 Min erwärmen.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Kartoffelklöße** und **Gulasch** auf Teller verteilen und zusammen mit **Rotkohl** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffelklöße 11)	4	8	8
Zwiebel DE	1	1	2
Putenbrust	280 g	420 g	560 g
Kartoffelstärke	4 g	6 g	8 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Honig	8 g	8 g	16g
Lorbeerblatt ES	1	1	1
Apfel	1	1	2
vorgearter Rotkohl	300 g	300 g	600 g
Rotkohlgewürz	4 g	6 g	8 g
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Soße	250 ml	375 ml	500 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	412 kJ/98 kcal	2253 kJ/539 kcal
Fett	2 g	9 g
- davon ges. Fettsäuren	0 g	3 g
Kohlenhydrate	14 g	76 g
- davon Zucker	4 g	21 g
Eiweiß	6 g	35 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	3 g

### ALLERGENE

11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien,

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!