



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Puteneintopf mit Kaiserschoten

### Zutaten:

1,5 kg	Ragout Fleisch von der Putenoberkeule
10 St	Schalotten, geschält, fein geschnitten
500 ml	Fleischbrühe
125 ml	Sahne
400 g	Karotten
200 g	Kohlrabi
200 g	Kaiserschoten
2 EL	Madras Curry
1 EL	Honig
100 ml	Portwein Schwarzer

Pfeffer und Salz nach Belieben

*für 4  
Personen*

### Zubereitung:

Fleischstücke mit fein geschnittenen Schalotten anbraten, dann den Honig dazugeben und mit den Curry zusammen anschwitzen, leicht mit Brühe ablöschen.

Die frische Sahne dazu gießen und bei geschlossenem Deckel 25 Minuten köcheln lassen. In einer separaten Pfanne in etwas Fett das Gemüse anschwitzen (Karotten und Kohlrabi) und mit der Sojasoße ablöschen.

Sobald das Gemüse weich gezogen ist, die Kaiserschoten hinzufügen und den Pfanneninhalt an das Fleisch geben.

Mit Portwein und den Gewürzen abschmecken und die Soße je nach Wunsch abbinden.