



Slow Putensteak-Kartoffel-Mantsch

Wenn Zeit keine Rolle spielt...

Das ganze ist etwas aufwendiger bis alles im Topf ist, aber es lohnt sich!

Zutaten

Sucht euch ein etwas größere Tasse zum Messen, sonst habt ihr viel Fleisch mit homöopathischem Gemüseanteil.

- 3 Tassen geschälte, gewürfelte Kartoffeln
- 1 1/2 Tassen kleingeschnittene Karotten
- 1 Tasse kleingeschnittene Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teel. getrockneter Thymian
- 1 Teel. getrockneter Basilikum
- 1/2 Teel. Pfeffer
- 1 Teel. Salz
- 1 Stück Putenbrust, ca. 1 kg in Würfel geschnitten
- 2 El. Mehl
- 1/2 Tasse Weißwein
- 1/2 Tasse Hühnerbrühe
- 1 1/2 Teel. Tomatenmark
- 1 Teel. Worcester-Soße

Zubereitung

Fangt um Himmelswillen mit dem kleinschnibbeln des Gemüses an.

Also rann an die Toffeln, Rotten und Zwiebeln.

Dann die Pute in handliche Stücke. Pfanne heizen und die Pute im Mehl wälzen.

Zwiebeln anbraten und die Pute hinterher. Dann noch am Schluss das Tomatenmarken brutzeln und mit dem Wein ablöschen.

Das Gemüse im Slowcooker unten einschichten. Die Pute aus der Pfanne oben drauf.

Würzen und die Brühe drüber und den Deckel drauf.

8 Stunden bei Low ohne zu rühren blubbern lassen.