

## Outdoor Kochtip



[www.guide-academy-europe.de](http://www.guide-academy-europe.de)

### Putenschmorbraten aus der Blechpfanne mit Deckel oder im Trangiatöpfchen mit Deckel

Benötigt werden:

- 1 Batzen Putenfleisch
- 2 kleine Zwiebeln in Vierteln
- $\frac{1}{2}$  Paprika in groben Stücken
- Knoblauchzehen nach Geschmack
- 1-2 Tomaten
- Pilze nach Geschmack
- Zucchini in groben Stücken
- 1 kl. Glas Weißwein/Rosee
- Div. Gewürze nach Wahl
- Reis 3 Esslöffel trocken
- kl. Glas Wasser
- Öl/Butter

Das Fleisch im Öl kräftig anbraten und bräunen. Dann Gemüse außen rum drapieren, die Hälfte des Wasser und etwas Wein zugeben. Deckel drauf und möglichst dampfdicht schließen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze schmoren lassen. Beizeiten restliche Flüssigkeit, Gewürze und Butter zugeben, wenn das Gemüse halbgar ist, den Reis einfach in die Flüssigkeit geben. Deckel, wieder drauf und

garen lassen. Immer sicherstellen, dass genug Flüssigkeit am Boden ist! Dann noch etwas Geduld und dann Mahlzeit....

Hinweis: Das Gericht braucht regulierbare Hitze ...der normale Spiritusbrenner ist i.d.R. zu heiß. Mit Gasbrennereinsatz im Trangia oder auf einem heißen Hüttenofen ist es leicht machbar. Ersatzweise geht natürlich auch Fisch jeder Art oder anderes Fleisch.