

Scharfes Putenchili

4 Personen

400g Putenbrust (**gewürfelt**)
3 Paprikaschoten (rot, grün, gelb) (**gewürfelt**)
400g Kartoffeln (**gewürfelt**)
3 EL Speiseöl
2 kleine Chilischoten gehackt
1 Dose (400g) Tomatenwürfel
200ml Geflügelfond/Brühe
1 kleine Flasche süße Chilisauce
Sambal Oelek
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Öl erhitzen, Fleisch-, Kartoffel- und Paprikawürfel darin kross anbraten.
Mit Tomatenwürfeln, Geflügelfond/Brühe und süßer Chilisauce auffüllen.

Ca. 30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Kleingeschnittene Chilischoten dazu geben und mit Sambal Oelek, Salz und Pfeffer feurig abschmecken..

dazu Fladenbrot oder Baquette