Nah&Frisch



Sabine Rauscher | User

Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahm-Soße

Hauptspeise | Fleischgerichte | Reisgerichte | Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Die Putenbrust erst in Scheiben und diese dann in feine Streifen schneiden, die Champignons ordentlich abtropfen lassen, das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Putenstreifen darin rundum scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im restlichem Bratfett die die Champignons anbraten, mit Paprikapulver bestäuben und weiter braten, bis die Champignons etwas Farbe haben, das Mehl mit der Sahne verrühren, zu den Champignons geben und unterrühren, die Geflügelbrühe angießen und so lange köcheln lassen bis eine cremige Soße entstanden ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, nun die Putenstreifen zugeben und bei wenig Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen, das Geschnetzelte auf vorgewärmten Tellern anrichten, als Beilage eignen sich Reis oder Nudeln je nach belieben.

Zutaten

- 300 g Putenbrustfilets
- 2 EL Öl
- 2 EL Öl
- Mehl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 200 g Champignons
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne