

Putengeschnetzeltes mit Champignons



Zutaten für zwei Personen:

200 g Putengeschnetzeltes
1 EL Mehl
1 TL Salz
1/2 TL Paprika Rosen scharf
1/2 TL italienische Kräuter
2-3 EL Olivenöl
150 g Champignons (brutto)
ein Schuss Alkohol (z.B. Cachaca)
100 ml Sahne
1 Eierlöffel Gemüsebrühpulver
1 TL Senf
Parmesan am Stück

1. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
2. Putengeschnetzeltes in einer Mischung aus Mehl, Salz, Paprika Rosen scharf und italienischen Kräutern wälzen. In ein Sieb geben und rütteln, um überschüssige Würzmischung zu entfernen.
3. 1 Eierlöffel Gemüsebrühpulver in die Sahne einrühren.
4. Pilze in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl bei höherer Hitze braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
5. Etwas Olivenöl nachgießen und das Puten-

geschnetzelte ebenfalls bei größerer Hitze braten, ca. 2-3 Minuten auf jeder Seite. Aufpassen, dass nichts zu dunkel wird, einzeln mit Hilfe von 2 Löffeln umdrehen.

6. Fleisch in Alufolie einschlagen und ruhen lassen.

7. Bratensatz mit Alkohol ablöschen, Sahne zugießen, Senf und etwas frisch geriebenen Parmesan unterrühren und nach Geschmack einköcheln.

8. Pilze und Fleisch wieder zugeben und kurz erwärmen.

Hinweise:

Schon vorgeschchnittenes Putenfleisch aus der Kühltheke ist oft gröber geschnitten, als man es selber machen würde. Bitte beim Braten die jeweilige Größe berücksichtigen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023