Putengeschnetzeltes mit Champignons

Mit diesem einfachen Rezept ist das Putengeschnetzelte mit Champignons im Handumdrehen fertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Putenfleisch
1 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
250 g	Champignons
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 TL	Paprikapulver
60 ml	Bier
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Zunächst für das **Putengeschnetzelte mit Champignons** das Putenfleisch in Würfel schneiden. Danach etwas Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch darin anbraten, danach das Fleisch aus der Pfanne geben.

2. Anschließend die Zwiebel pellen, Champignons in dünne Blätter schneiden und in der gleichen Pfanne weichdünsten. Danach mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und mithilfe von Bier ablöschen.

3. Schlagobers unterrühren und zu einer dicken Sauce aufkochen. Am Ende das Putengeschnetzelte beigeben und zusammen mit der Sauce kurz erwärmen und sofort anrichten.

Tipp

Als Beilage schmecken Bandnudeln bestens zum Gericht Putengeschnetzeltes mit Champignons.