Putengeschnetzeltes

Putengeschnetzeltes in cremiger Rahmsauce ist ein schnelles und beliebtes Gericht für jeden Tag. Dieses Rezept ist einfach zuzubereiten und perfekt für ein Mittag- oder Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Putenbrustfilet
250 g	Champignons
250 g	Schlagobers
200 g	Geflügelfond
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Mehl
1 TL	Sojasauce
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für das **Putengeschnetzelte** die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Putenfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, leicht salzen.

2. Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen. Das Putenfleisch portionsweise bei hoher Hitze jeweils etwa 3 Minuten scharf anbraten, damit sie schön gebräunt sind. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer würzen und warm halten. Erneut etwas Butterschmalz in die Pfanne geben. Champignons, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Anschließend mit Geflügelfond ablöschen und kurz köcheln lassen.

3. Das Schlagobers hinzufügen und die Sauce etwa 5 Minuten einkochen lassen, bis sie cremig wird. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Sojasauce abschmecken. Das angebratene Putenfleisch samt Fleischsaft zurück in die Sauce geben und darin 3-4 Minuten ziehen lassen. Das Putengeschnetzeltes mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Als Beilage zum Putengeschnetzelten passen Reis, Nudeln, Spätzle oder Kartoffeln besonders gut.