Putenragout

Das Putenragout ist ein schmackhaftes Gericht. Mit diesem Rezept punktest du bei deiner Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

750 g	Putenbrust
2 Stk.	Zwiebel
250 g	Champignons
3 EL	Öl
	Pfeffer (weiß)
700 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers
2 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Putenragout** das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Putenfleisch kräftig von allen Seiten anbraten. Pilze und Zwiebel zugeben und kurz anbraten, mit Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe zugießen, aufkochen und zirka 10 Minuten kochen lassen. Das Schlagobers mit Mehl in eine kleine Schale verrühren und das Putenragout damit binden, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zum Putenragout gekochten Reis reichen.