Putenrahmgeschnetzeltes

Wer Putenrahmgeschnetzeltes zubereitet, muss sich nicht genau an das Rezept halten. Mit den bevorzugten Zutaten lässt sich das Gericht nach Belieben verfeinern und abwandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

700 g	Putenbrust
1 Stk.	Zwiebel (klein)
300 ml	Geflügelsuppe
1 Becher	Sauerrahm
2 TL	Mehl
1 Schuss	Zitronensaft
1 Messerspitze	Sardellenpaste
1 Schuss	Worcestershiresauce
1 TL	Currypulver
1 Schuss	Cognac
1 Bund	Kräuter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (zum Braten)

Zubereitung

1. Das **Putenrahmgeschnetzelte** schmeckt immer und macht Lust aufs Kochen. Eingangs die Sehnen und kleinen Häutchen vom Putenfleisch abtrennen. Im Anschluss Putenfleisch klein schneiden.

2. Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden.

3. Pfanne auf dem Herd platzieren. Butter oder Öl hineingeben und erhitzen. Anschließend Putenfleischstücke in die Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Pfanne vom Herd ziehen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne heben, abdecken und warm halten.

4. Die zerkleinerten Zwiebeln in der heißen Pfanne anschwitzen. Worcestershiresauce und Zitronensaft hinzufügen. Suppe und Sardellenpaste einrühren. Je nach Geschmack mit Currypulver, Muskat und Majoran abschmecken. Die entstandene Sauce köcheln und einreduzieren lassen.

5. Unterdessen nach Belieben frische Kräuter fein hacken.

6. In einer Schale Mehl und Sauerrahm glatt verrühren. Dieses Gemisch unter die Suppe rühren. Das Fleisch wieder zufügen und für einige Minuten mitkochen, so bleibt es zart und weich.

7. Zu guter Letzt noch mit frisch gehackten Kräutern und einem Schuss Cognac abschmecken und servieren.

Tipp

Man kann Putenrahmgeschnetzeltes beispielsweise mit einem grünen Salat und Reis servieren. Wenn Kinder mitessen, keinen Alkohol verwenden.