

Putengeschnetzeltes mit Pilzen



Zutaten für drei Personen:

300 g Putenfilet oder Schnitzel
2 EL neutrales Öl
15 g Butter
1/2 Zwiebel
1 mittelgroße Karotte
1 kleine Scheibe Sellerie
100 g Champignons
100 ml Sahne
150 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben

1. Karotte und Sellerie putzen und in kleine Streifen schneiden (Julienne).
2. 1/2 Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
4. Das Fleisch quer zur Faser in schmale Streifen schneiden. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.
5. Die Sahne in einem extra Topf aufkochen, die Knoblauchzehe einlegen und fünf Minuten köcheln lassen.
6. Das Fleisch in der Pfanne portionsweise in

heißem Öl braten. In Alufolie warm stellen.

7. Die Butter zufügen und die Zwiebel sowie das restliche Gemüse knackig dünsten.

8. Die Knoblauchzehe aus der Sahne nehmen. Die Pilze drei Minuten in der Sahne dünsten. Dann salzen und pfeffern.

9. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben.

10. Die Pilze und die Sahne zugeben. Umrühren.

11. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Hinweise:

Als Beilagen eignen sich besonders Pommes frites oder Rösti sowie grüner Salat mit Zitronensauce.

Mit Hähnchenfleisch schmeckt das Gericht fast noch besser. Das Gemüse und die Pilze nicht zu lange köcheln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2024