

Putengeschnetzeltes mit Marsala-Sauce



Zutaten für zwei Personen:

150-200 g Putenschnitzel
1 EL Mehl
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL Oregano
1/2 EL Olivenöl
30 ml Marsala
150 ml Geflügelbrühe
75 ml Sahne

1. Putenschnitzel quer zur Faser in dünne Scheibchen schneiden. Wenn die Schnitzel zu groß sein sollten, zunächst längs teilen. Eine Mischung aus 1 EL Mehl, 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1-2 TL Oregano herstellen und die Fleischstückchen darin wälzen. In ein Sieb geben, um überschüssige Mischung abzuschütteln.

2. In einer beschichteten Pfanne das Fleisch in wenig heißem Olivenöl portionsweise pfannengeröstet. Dann in Alufolie einige Minuten ruhen lassen.

3. Bratensatz mit 30 ml Marsala ablöschen und einreduzieren, die Geflügel-

brühe zugeben, weiter einköcheln, die Sahne einrühren, köcheln lassen.

4. Die Fleischstreifen nochmals kurz in der Sauce erwärmen, nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Beilagenempfehlung: Pommes frites und ein gemischter Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023