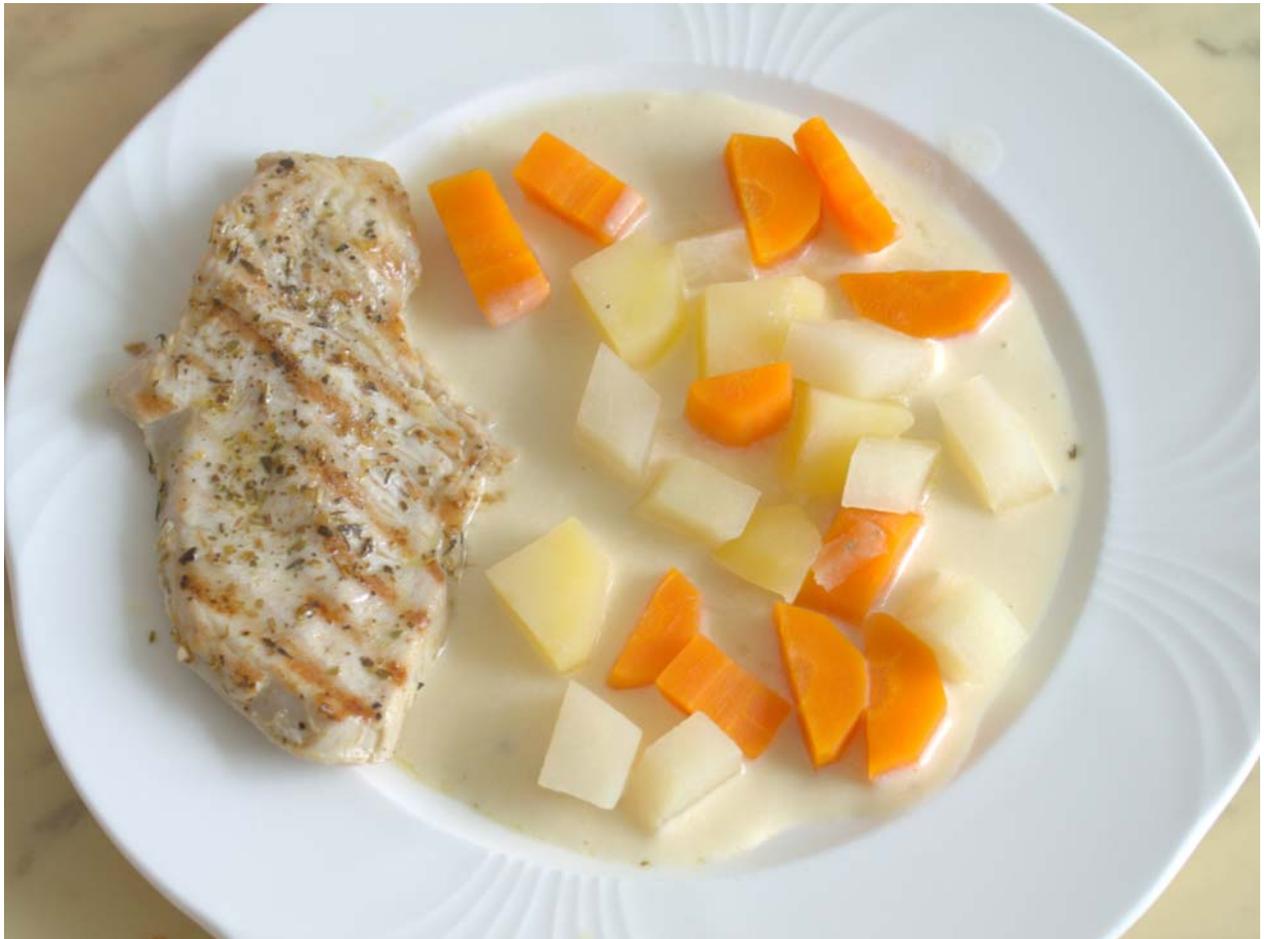


Putenschnitzel mit Kartoffelsauce und Gemüserauten



Zutaten für zwei Personen:

2 gleichmäßig dünn geschnittene Putenschnitzel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kräuter der Provence
1 Knoblauchzehe
2-4 EL Olivenöl

Kartoffelsauce:

1/2 größere Kartoffel
200 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 Scheibe Ingwer
1 getrocknete Chilischote
2 Lorbeerblätter, 50 ml Sahne

Gemüserauten:

2 größere Kartoffeln
2 größere Karotten
1 Kohlrabi
0,5 L Gemüsebrühe

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne, Stabmixer

1. Putenschnitzel einige Stunden vorher mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence, Knoblauchscheiben und Olivenöl einlegen.

2. Putenschnitzel in der vorgeheizten Grillpfanne braten, bis sie sich durchgehend verfärbt haben. Die Bratdauer hängt sehr von der Dicke ab. Nicht zu lange braten.

Kartoffelsauce:

1. Kartoffelhälfte klein schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Getrocknete Chilischote fein hacken. Alles in ca. 200

ml kräftiger Gemüsebrühe zusammen mit zwei Lorbeerblättern 15 Minuten köcheln.

2. Lorbeerblätter wieder herausnehmen und das Ganze in einem hohen Kunststoffbecher mit einem Stabmixer pürieren. Sahne zugießen, verrühren und nach Geschmack noch etwas einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüserauten:

1. Kartoffeln und Karotten schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi großzügig schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Aus

den Scheiben gefällige Abschnitte schneiden, am besten Rauten.

2. Die Gemüseabschnitte in Gemüsebrühe ca. 12 Minuten köcheln, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Hauptspeisen, Fleisch, Pute, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023