

Kochen mit Klaus

Geschnetzeltes in Senf-Sahnesauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 800 g Putenschnitzel, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 400 g Champignons, 250 ml Kochcreme, 3 EL Senf, 1 EL Djon-Senf,
- 250 Hühnerbrühe, 1 Pck. Fix f. Jägersauce, 1 Pck. Fix f. Rahmsauce,
- Öl, 100 ml Weißwein, Paprika edelsüß, Petersilie Schnittlauch, Öl

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, in Streifen schneiden. Zwiebeln klein, Knobi fein, Pilze je nach Größe in Scheiben oder Spalten schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl braun braten, mit Salz, Pfeffer u. Paprika würzen, herausnehmen. Zwiebeln, Knobi im Bratfett glasig dünsten, Pilze mitdünsten (5 Min. abgedeckt, geht schneller).



3. Mit Kochcreme u. Brühe ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer Senfsorten u. Kräutern würzen. Fleisch u. Petersilie zugeben, 20 Min. köcheln lassen. Mit Wein verlängern.



Tipp des Chaoten: Dazu Nudeln oder Reis servieren.

