

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Kräuter-Pute mit Rahmpilzen

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 kg Putenbrust, 2-3 Zwiebeln, 1 kg Champignons, Öl, Salz, Pfeffer,
- 3 Knobzehen, 50 g Schinkenwürfel, 1 Scheibe Toastbrot, Petersilie,
- 4 EL getrockneten Thymian/Majoran/Rosmarin, 500 ml Hühnerbrühe,
- 500 ml Cremefine, 3 EL helle Sauce, heller Saucenbinder

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. ½ Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten, klein gerupften Toast u. getrockn. Kräuter kurz mitdünsten.



2. Pilze putzen u. vierteln. Pute mit Salz, Pfeffer einreiben u. in einem Bräter rundherum anbraten. Kräuter auf der Pute verteilen, Brühe angießen u. im vorgeh. Ofen bei 175 °C offen ca. 1 Std. braten.



3. Schinken in Öl anbraten, Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten. Knobi u. Pilze mitdünsten, salzen, pfeffern u. 2 EL Petersilie einrühren.



4. Fleisch herausnehmen u. warm stellen, Bratenfond mit Cremefine ablöschen, helle Sauce einrühren. Pilzgemisch zugeben, aufkochen, mit Saucenbinder andicken, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Pute aufschneiden u. zu den Beilagen mit Petersilie garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu fränkische Klöße reichen.



Erstellt von Klaus am 08.11.2014