

Kochen mit Klaus

Puten-Medaillons in Pfefferrahm

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Puten-Medaillons, Öl, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 250 g Champignons, 250 ml Cremefine, 150 ml Gemüsebrühe,
- 1 Pck. Fix f. Pfeffer-Rahm Medaillons, 50 ml Weißwein, Saucenbinder
- 1 TL grüne Pfefferkörner, TK-Petersilie & Schnittlauch, rosa Beeren

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi schälen, fein klein würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Pute waschen, trocken tupfen, kurz in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten u. herausnehmen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



2. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen. Pilze zugeben, ca. 15 Min. abgedeckt köcheln lassen, mit Wein verlängern u. mit Saucenbinder dicken. Salzen u. pfeffern, Kräuter u. Pfefferkörner einrühren.



3. Medaillons in den Pfefferrahm geben u. darin erwärmen. Mit rosa Beeren bestreut zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Kroketten, Rösti oder Bandnudeln servieren!

