

Kochen mit Klaus

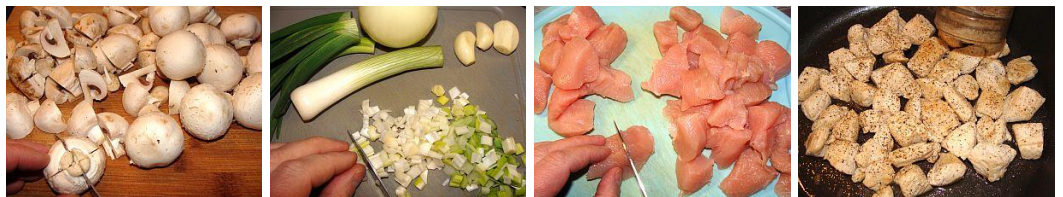
Puten-Rahmpfanne mit Champignons

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Putengulasch, 500 g Champignons, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, Öl,
- 3 Lauchzwiebeln, 40 g Schinkenwürfel, 2-3 Knobizehen, Weißwein,
- 250 ml Hühnerbrühe, 1 Pck. Fix für Rahm-Champignons,
- 2 EL helle Sauce, 250 ml Cremefine, heller Saucenbinder,
- Worcestershiresauce, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Champignons putzen u. in Spalten schneiden. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Gulasch evtl. kleiner schneiden.



2. Speck in heißem Öl knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett scharf anbraten (austretenden Fleischsaft abgießen u. aufheben), salzen, pfeffern u. herausnehmen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett mit etwas Öl glasig dünsten, Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugeben, Fix u. 2 EL helle Sauce einrühren, aufkochen. Speck, Pute (mit Fleischsaft), Lauchzwiebelgrün u. etwas Wein unterheben, 20 Min. köcheln lassen. Mit Saucenbinder andicken. Mit Salz, Pfeffer u. Worcestershiresauce abschmecken. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Als Beilage Nudeln oder Reis servieren.

