

Kochen mit Klaus

Putengeschnetzeltes in Senfrahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 250 g braune Champignons, 250 ml Cremefine, 200 ml Hühnerbrühe,
- 2 EL Senf, 100 g TK-Erbesen, 1 Pck. Fix f. Senf-Rahmgeschnetzeltes,
- 50 ml Weißwein, Schnittlauch, Petersilie, Öl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel klein, Knobi fein würfeln. Pilze je nach Größe in Spalten oder in Scheiben schneiden.



2. Pute in heißem Öl scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Pilze mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix u. Senf einrühren, aufkochen u. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern u. Kräuter unterheben.



3. Pute u. Erbsen zugeben u. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

