

Kochen mit Klaus

Putenrahm-Gratin auf Knöpfle

Zutaten: (Für 4 hungrige Personen)

- 300 g Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz,
- 250 g braune Champignons, 1 Stange Lauch, 250 ml Cremefine,
- 2 EL Mehl, 250 ml Hühnerbrühe, 2 EL helle Sauce, 100 ml Weißwein,
- 200 ml Milch, je 1 EL TK-Petersilie & TK-Schnittlauch, 500 g Knöpfle,
- 400 g Raclette-Käse

Zubereitung:

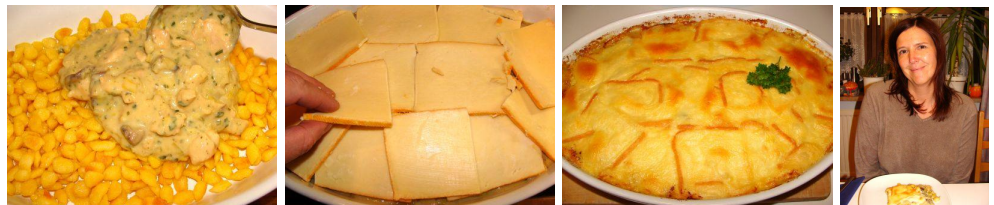
1. Fleisch waschen, trockentupfen u. in Streifen schneiden, in eine Gefriertüte geben, mit Mehl bestäuben u. durchschütteln. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Lauch waschen, in Ringe schneiden. Pilze putzen, vierteln, halbieren od. in Scheiben schneiden.



2. 3 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knoblauch, Lauch in Butter dünsten. Mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Brühe u. Cremefine zugießen, helle Sauce einrühren. Milch, Pilze zufügen u. aufkochen. Fleisch wieder zugeben, erwärmen u. mit Wein verlängern. Kräuter unterrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Knöpfle in heißer Butter anbraten, in eine Auflaufform geben u. mit dem Putenrahm bedecken. Mit Käse belegen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen.



Erstellt von Klaus am 19.11.2011