

Kochen mit Klaus

Putenrahm mit Lauch & Champignons

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz,
- 250 g braune Champignons, 1 Stange Lauch, 250 ml Cremefine,
- Mehl, 250 ml Hühnerbrühe, 2 EL helle Sauce, 1 TL Currypulver,
- Butter, 100 ml Weißwein, je 1 EL TK-Petersilie & TK-Schnittlauch

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trockentupfen u. in schmale 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 oder halbieren.



2. 3 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Fleisch darin scharf anbraten, salzen u. pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Lauch in Butter dünsten. 1 EL Mehl zugeben u. anschwitzen. Brühe u. Cremefine zugießen, helle Sauce, Currypulver einrühren, Milch, Pilze zugeben u. aufkochen. Fleisch wieder zugeben, erwärmen u. mit Wein verlängern. Kräuter unterrühren.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. auf der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln reichen.



Erstellt von Klaus am 18.11.2011