

Kochen mit Klaus

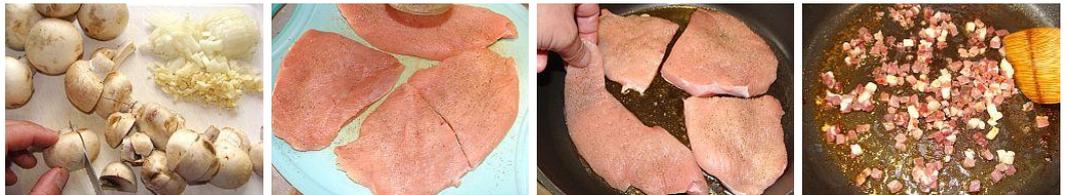
Putenschnitzel in Champignonrahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 60 g Katenschinken,
- 400 g Champignons, Pfeffer, Salz, 1 Pck. Fix für Rahm Champignons
- 2 EL helle Sauce, 250 ml Cremefine, 100 ml Milch, 100 ml Weißwein,
- 1 Pck. Bresso, je 1 EL Schnittlauch & Petersilie, Butter

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Champignons putzen u. in Spalten schneiden. Pute waschen, trockentupfen (evtl. kleiner schneiden) u. mit Salz u. Pfeffer würzen.



2. Butter erhitzen, Fleisch darin anbraten, herausnehmen u. in Alufolie wickeln. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Pilze mitbraten. Mit Cremefine u. Milch ablöschen, Fix, helle Sauce u. Bresso einrühren, mit Wein verlängern u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter einrühren.



3. Pute mit Fleischsaft in die Sauce geben u. erwärmen. Putenschnitzel mit der Champignonsauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle reichen, ein Klasse Essen!

