

Kochen mit Klaus

Putenschnitzel mit Pfifferlingsrahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- 60 g Schinkenwürfel, 300 g frische Pfifferlinge, 250 ml Cremefine,
- 200 ml Gemüsebrühe, 80 ml Weißwein, 1 P. Fix für Waldpilzsauce,
- 1 EL helle Sauce, TK-Petersilie

Zubereitung:

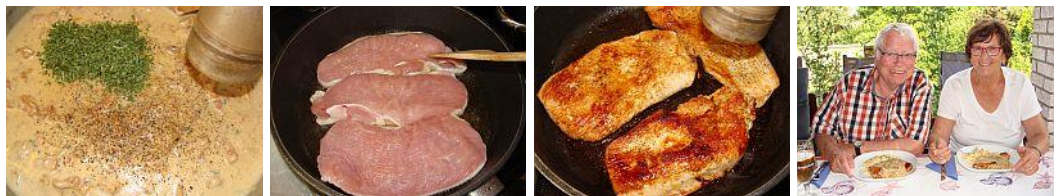
1. Gemüse u. Pilze putzen. Zwiebel, Knobi fein würfeln. Pilze kleiner schneiden. Pute waschen u. trocken tupfen.



2. Schinkenwürfel in etwas Öl knusprig anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Pfifferlinge mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren. Aufkochen, 10 Min. unter Rühren eindicken lassen. Mit Wein verlängern. Salzen, pfeffern, Petersilie unterheben.



3. Schnitzel in heißem Öl beidseitig braun braten, salzen, pfeffern mit Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle genießen.

