Kochen mit Klausi

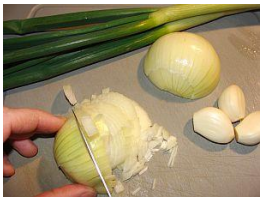
Waldpilz-Rahm Geschnetzeltes

Zutaten: (Für 4 Personen)

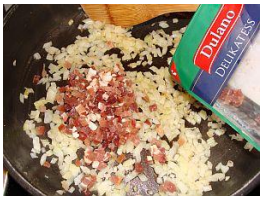
- 400 g Putengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 2 Lauchzwiebeln, 50 g Schinkenwürfel, 250 g Champignons, Öl,
- 1 Glas Pilztopf, 1 Dose Pfifferlinge, 250 ml Cremefine, Wasser,
- 250 ml Hühnerbrühe, 1 Pck. Fix f. Waldpilz-Suppe, 150 ml Weißwein,
- TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe, Champignons in Viertel schneiden, Waldpilze u. Pfifferlinge abgießen.



2. Pute in heißem Öl anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen u. herausnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln u. Knobi zugeben, glasig dünsten. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern.



3. Pute u. Pilze zugeben, ca. 15 Min. köcheln lassen, so lange mit Wasser verlängern, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie einrühren.

Tipp des Chaoten: Dazu Klöße mit einem Weißwein genießen!

Erstellt von Klausi am 26.03.2016