

# Kochen mit Klaus

## Züricher Kürbisfleisch

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g Putenschnitzel, 200 g eingelegter Kürbis, 1 Zwiebel, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln, 400 ml Hühnerbrühe, Salz,
- 1 Pck. Fix für Geschnetzeltes Züricher Art, 2-3 EL helle Sauce,
- 50 ml Weißwein, 200 ml Sahne, Schnittlauch & Petersilie

### Zubereitung:

1. Putenbrust waschen, trockentupfen u. grob würfeln. Zwiebel u. Knobis schälen, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Kürbis abschöpfen u. kleiner schneiden.



2. Pute in heißem Öl anbraten. Zwiebeln u. Knobis zugeben u. anbraten. Mit Brühe u. Sahne ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. etwas einköcheln lassen. Mit Wein verlängern.



3. Kürbis mit 3 EL Sud zugeben u. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter einrühren.



*Tipp des Chaoten: Auf Langkornreis servieren.*

