

Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust

Zutaten für: 2 Personen

500	g	Putenbrust
250	g	Champignons
100	ml	Sahne
1	Stück	Zwiebeln
400	ml	Geflügelbrühe
200	ml	trockner Weißwein
1	TL	mittelscharfer Senf
3	EL	Mehl
½	TL	getrockneter Thymian
1	TL	Butter
2	EL	Sonnenblumenöl
½	TL	Zucker
1,5	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn die Pilze waschen, den unteren Teil der Stiele abschneiden und je nach Größe vierteln oder halbieren. Die Zwiebel schälen und anschließend in kleine Würfel schneiden.

Die Putenbrust von eventuell vorhandenen Sehnen oder Häutchen befreien und in Streifen schneiden, mit ½ TL Meersalz würzen und mit ½ EL Mehl bestreuen und gut durchmischen.

Eine Pfanne bei großer Hitze auf das Kochfeld stellen. Wenn diese heiß ist, das Öl hinein geben und die Pilze zusammen mit den Zwiebeln scharf anbraten. Sobald diese etwas Farbe genommen haben, das Fleisch hinzu geben und ebenfalls Farbe nehmen lassen.

Wenn das Fleisch auch schön gebräunt ist, die Butter zusammen mit dem restlichen Meersalz und dem restlichen Mehl in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, dann Brühe, Senf, Zucker und Thymian hinzugeben, gut vermischen und die Hitze auf zwei Drittel verringern. Das Geschnetzelte jetzt ohne Deckel 15 Minuten köcheln lassen und immer mal wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Dann die Sahne hinzufügen, gleichmäßig verrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Noch einmal abschmecken und falls nötig, mit etwas Salz, Zucker oder Senf würzen. Als Beilage reiche ich am liebsten Bratkartoffeln und einen gemischten Salat, sehr gut eignen sich aber auch Reis oder Kroketten.

Viel Freude beim Nachkochen!