

Vogel's Rezeptbox

Puten Pilz Geschnetzeltes



Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und blättrig schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Streifen schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden.

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Putenfleisch darin portionsweise von allen Seiten kräftig anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

Restliches Öl ins Bratfett geben, Zwiebeln und Pilze darin drei bis fünf Minuten unter Rühren braten lassen. Lauchzwiebeln die letzten zwei Minuten mitbraten.

4 EL Senf und Wein einrühren, Gurken, Paprika, Preiselbeeren und Fleisch unterrühren. Alles fünf Minuten saurer Sahne verquirlen, in die Pfanne rühren und zirka fünf Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Dazu schmecken Spätzle

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Putenfleisch
- 125 g Zwiebeln
- 300 g Shiitake-Pilze
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 300 g Gewürzgurken
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 5 bis 7 EL scharfer Senf
- 100 ml Weißwein
- 100 g eingelegte Paprika (aus dem Glas)
- 5 bis 6 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 1 bis 2 EL Mehl
- 200 g saure Sahne

Zubereitungszeit: zirka 45 Minuten

Nährwerte pro Portion: zirka 453 kcal, 1902 kJ, 18 g Fett, 26 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß