# Putenschnitzel mit Pflaumen

**Fleisch-Gerichte » Puten » Pute & Obst**

## Zutaten (4 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 60g Pflaume(n)
» 5 Zweige Thymian
» 4 Putenschnitzel
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Öl
» 1 EL Zucker
» 5 EL Balsamico Essig
» 150ml Rotwein
» 100ml Instant-Hühner-Brühe
» 2 EL Crème fraîche

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
bis 30min

## Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln. Die Pflaumen ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Die Putenschnitzel abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 4min braten. Herausnehmen, in Alufolie gewickelt warm stellen.

2. Die Zwiebelwürfel im verbliebenen Bratfett andünsten. Mit Zucker bestreuen und unter Rühren kurz warten, bis dieser leicht karamellisiert. Mit Essig ablöschen, sanft einkochen lassen. Rotwein, Geflügelbrühe, Pflaumen, Thymian und Crème fraîche einrühren. Noch ca. 3min köcheln lassen.

3. Putenschnitzel mit der Soße anrichten, evtl. mit Thymian garnieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Nährwerte: 310kcal/E38g/F9g/KH13g pro Portion

angelegt am: 24.02.2007 Rezept-Nr: 2226

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke