Putenschnitzel mit Rösti-Ecken

Fleisch-Gerichte » Puten » Pute & Obst

Zutaten (4 Personen)

» 750g Brokkoli
» 1 Dose Aprikose(n)
» 1 Beutel Kartoffel-Rösti
» Salz & Pfeffer
» 2EL Öl
» 4 Putenschnitzel
» 125ml Instant-Hühner-Brühe
» 100g Schlagsahne
» 1-2EL Soßenbinder
» 2-3EL Sherry fino
» 20g Butter/Margarine
» Petersilie
» grüner Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Brokkoli in Röschen teilen. Aprikosen abtropfen, Saft dabei auffangen und 125ml abmessen. Aprikosen in Spalten schneiden.

2. Rösti auf ein Backblech geben. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 20min backen. Nach ca. 12min der Backzeit die Rösti wenden.

3. Brokkoli in Salzwasser etwa 12min kochen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin je Seite 2-3min braten. Würzen und warm stellen.

4. Bratsatz mit Saft, Suppe und Sahne ablöschen. Aufkochen und mit Soßenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken.

5. Butter schmelzen und die Aprikosen darin schwenken. Brokkoli mit Aprikosen vermengen. Rösti, Schnitzel, Gemüse und Soße anrichten. Evtl. mit Petersilie garnieren und mit Pfeffer bestreuen.

Nährwerte: 710kcal/E49g/F33g/KH52g pro Portion

angelegt am: 11.06.2003 Rezept-Nr: 352

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