

# Putenragout Züricher Art

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Gulasch

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 1,5kg Putenbrust/-brüste
- » 2 Zwiebel(n)
- » 500g Champignons
- » 4 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 3-4 EL Mehl
- » 200ml Weißwein
- » 200g Schlagsahne
- » 1-2 EL Instant-Hühner-Brühe
- » 200g Erbsen
- » Mandelblättchen

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Putenbrust waschen, trockentupfen und würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

2. Fleisch portionsweise im heißen Öl kräftig anbraten. Würzen und herausnehmen. Zwiebeln und Pilze im Bratfett anbraten.

3. Fleisch wieder in den Bräter geben. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Mit gut 3/4l Wasser, Wein und Sahne ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren. Alles zugedeckt ca. 30min garen. Erbsen nach ca. 25min mitgaren. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Dazu passen Spätzle.

Nährwerte: 320kcal/E40g/F12g/KH7g pro Portion

angelegt am: 30.04.2005

Rezept-Nr: 1874

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