Pfeffer-Schnitzel mit Porreegemüse

Fleisch-Gerichte » Puten

Zutaten (2 Personen)

» 2 Stangen Porree
» 400g Steckrüben
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» 300ml Instant-Gemüse-Brühe
» 2 Putenschnitzel
» Salz & Pfeffer
» Petersilie
» 5 EL Weißwein
» 50g Schlagsahne
» 1 TL Soßenbinder
» 2 TL grüne Pfefferkörner

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Porree in Ringe, Steckrübe in grobe Spalten schneiden. Zwiebel fein würfeln. 1EL Öl erhitzen, Hälfte Zwiebel darin andünsten. Steckrübe und Brühe zufügen. Ca. 10min dünsten.

2. Restliches Öl erhitzen, Schnitzel darin ca. 6min von beiden Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Porree zu den Steckrüben geben und ca. 5min mitdünsten. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken.

3. Schnitzel herausnehmen. Rest Zwiebel im heißen Bratfett andünsten. Mit Wein und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Mit Soßenbinder binden, grünen Pfeffer zufügen. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreuen. Schnitzel mit Gemüse und Soße anrichten.

Nährwerte: 390kcal/E30g/F21g/KH16g pro Portion

angelegt am: 22.02.2005 Rezept-Nr: 1568

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