

Putengeschnetzeltes à la Stroganoff

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 400g Putenschnitzel
- » 200g Schalotte(n)
- » 300g Champignons
- » 200g Saure Gurken
- » 160g Reis
- » Salz & Pfeffer
- » 1-2 EL Öl
- » 150ml Milch
- » 1 EL Senf
- » 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 75g Crème fraîche
- » 1 TL Soßenbinder
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Putenschnitzel waschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Schalotten schälen und längs halbieren. Pilze putzen, evtl. waschen und halbieren. Gurken in Scheiben schneiden. Reis in 300ml kochendem Salzwasser ca. 20min garen.

2. Inzwischen Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden rundherum scharf anbraten. Herausnehmen. Pilze ins Bratöl geben und 3-4min anbraten. Schalotten und Fleisch zufügen, mitbraten. Mit 100ml Wasser und Milch ablöschen. Senf und Brühe einrühren. Crème fraîche mit Soßenbinder verrühren und die Soße damit binden. Gurkenscheiben zufügen. Geschnetzeltes mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis in kleine, mit Wasser ausgespülte Förmchen füllen, gut andrücken und auf Teller stürzen. Mit Geschnetzeltem anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 410kcal/E33g/F11g/KH46g pro Portion

angelegt am: 28.03.2005

Rezept-Nr: 1719

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