

Kochen mit Klaus

Puten-Nuss-Rahmgeschnetzeltes

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 3 Lauchzwiebeln, 80 g Nuss-Mix, Salz,
- Pfeffer, 200 g Champignons, Öl, 40 g Schinkenwürfel, 2 Knobizehen,
- 80 ml Weißwein, 250 ml Brühe, 1 Pck. Fix für Rahm-Geschnetzeltes,
- helle Sauce, 250 ml Cremefine, Worcestershire-Sauce, Petersilie

Zubereitung:

1. Nüsse grob hacken. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Pilze achteln.



2. Speck in heißem Öl knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett scharf anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett mit etwas Öl glasig dünsten. Brühe u. Cremefine zugeben, Fix u. 2 EL helle Sauce einrühren, aufkochen. Speck, Pute, Speck u. Nüsse unterheben, 20 Min. köcheln lassen. Mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Worcestershire-Sauce würzen. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Als Beilage Nudeln oder Reis servieren.

