

Geschnetzeltes mit Pute

600 g Putenbrust	2 Zwiebeln, weiß, mittelgroß	300 g Champignons
600 ml Sahne	1/4 Bund Schnittlauch	4-6 Zweige Blattpetersilie
1/2 Bund Frühlingslauch	1-2 EL Butterschmalz	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, vierteln und dabei die Stielenden etwas abschneiden.

Die Putenbrust in fingerdicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und ringsum mit etwas Pflanzenöl benetzen. Eine große, beschichtete Pfanne auf den Herd stellen und nur so viele Putenbruststreifen hineingeben, dass mindestens 1/4 des Pfannenbodens frei bleibt. Die Putenstreifen mit viel Hitze rasch anbraten, bis sie von 1-2 Seiten richtig Farbe genommen haben (sie müssen aber nicht komplett ringsum angebraten werden), aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel füllen.

Das Ganze wiederholen, bis alle Putenstreifen angebraten sind.

Die Zwiebelwürfel mit Butterschmalz in einen Topf geben, glasig anschwitzen, die geviertelten Pilze zugeben, kurz mit anschwitzen, großzügig mit der Sahne bedeckt ablöschen, aufkochen und 2-3 Minuten um knapp die Hälfte einkochen lassen.

Währenddessen die Kräuter und den Frühlingslauch fein schneiden.

Die Putenstreifen mitsamt dem Fleischsaft, der sich in der Schüssel gebildet hat, sowie den Kräutern und dem Frühlingslauch mit in den Topf geben, nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Zum Putengeschnetzelten passen fast alle Beilagen wie z.B. Reis, Nudeln, Kartoffeln oder auch Brot.

Tipp:

Das Putengeschnetzelte kann auch nach Belieben mit anderen Gewürzen, wie z.B. Curry abgeschmeckt, oder mit anderen Kräutern verfeinert werden.

Alexander Herrmann am 08. Februar 2021