

Putengeschnetzeltes auf Mayas Art



Zutaten für drei Personen:

300 g Putenschnitzel
Salz
1/2 Zwiebel oder eine große Schalotte
1/2 EL neutrales Öl
Eine Ecke Butter
120 ml kräftige Hühnerbrühe
2 EL Crème fraîche
Karotten:
4 Karotten
1 Zwiebel
Butter oder Butterschmalz
75 ml Gemüsebrühe

1. Putenschnitzel quer zur Faser schnetzeln. Leicht salzen, nicht pfeffern.
2. Halbe kleine Zwiebel würfeln, in beschichteter Pfanne in dem Öl-Buttergemisch Farbe annehmen lassen.
3. Putengeschnetzeltes einlegen, nur kurz braten, dann mit 120 ml Hühnerbrühe ablöschen und mit 2 EL Crème fraîche verfeinern.

Karotten:

1. Zwiebel schälen und mittelfein würfeln. In Butter oder Butterschmalz glasig dünsten.
2. Karotten schälen und mit dem Gemüsehobel in Scheiben schneiden. Zugeben, mit 75 ml Gemüsebrühe aufgießen, bei sehr milder Hitze 25 Minuten dünsten.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Als weitere Beilage empfehlen sich Nudeln oder Kartoffelbrei.

Statt der Karotten kann man Blumenkohl oder Kohlrabi wählen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min (nur Putengeschnetzeltes), Hauptspeisen, Fleisch, Pute, deutsch, bayerisch

Rezept: Maya, Foto: Walter Stand 11.06.2024