



Ihr Rezept: Putengeschnetzeltes in Sahne-Wein-Soße



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	40 Min.
Kalorien	1560



Zutatenliste

Allgemein

frische deutsche Putenbrust	500 g
Butterschmalz	2 EL
Salz	
Pfeffer	
kleine rote Zwiebeln	3
echter deutscher Honig	2 EL
Apfelessig	2 EL
Lauch	1 Stange(n)
Weißwein	125 ml
Gemüsebrühe	200 ml
Sahne	150 ml
Kartoffelstärke	1 TL
Kürbiskerne	1 EL

Arbeitsschritte / Zubereitung

Putenbrust zunächst in fingerdicke Scheiben, dann in 3 bis 4 cm breite Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Streifen unter Wenden goldbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Putenfleisch aus der Pfanne nehmen. Eine Zwiebel schälen, sehr fein hacken und in die Pfanne mit dem Bratfond geben. Zwiebelstücke bei mittlerer Hitze darin kurz anschwitzen. Honig zugeben und erhitzen. Mit Apfelessig ablöschen.

Die restlichen beiden Zwiebeln schälen und achteln. Lauch putzen, in Ringe schneiden. Zwiebeln und Lauchringe in der Honigmischung ca. 5 Minuten garen. Mit Wein aufgießen. Gemüsebrühe und Sahne mit Kartoffelstärke verquirlen. In die Pfanne geben und die Soße nach Geschmack andicken. Putengeschnetzeltes zugeben, alles noch einmal gut durchrühren, erhitzen und abschmecken. Kürbiskerne grob hacken und aufstreuen.

Tipp: Dazu passen breite Bandnudeln.

MEHR REZEPTE aus der Rezeptdatenbank finden Sie unter:
<http://www.cma.de/rezepte/>

(C) 2006 CMA Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH