



## Ihr Rezept: Putengulasch mit ganzen Champignons



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	90 Min.
Kalorien	500
KiloJoule	2093

### Zutatenliste

#### Allgemein

Putenfilet	500 g
Champignons	300 g
Lauch	2 Stange(n)
Topf Basilikum	1
Hühnerbrühe	1/2 l
trockener Weißwein	1/8 TL
Crème double (300 g)	2 Becher
Salz, Pfeffer	
Fett zum Anbraten	
Speisestärke	1 EL

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Das Putenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, Champignons trocken abreiben, Lauch in Ringe schneiden. Geflügelbrühe und Weißwein zusammen aufkochen und auf etwa die Hälfte einkochen. Das Putenfleisch in einer Pfanne von allen Seiten braun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die ganzen Champignons im Bratfett anbraten, herausnehmen und warm stellen. Restliches Bratfett weggießen und den Bratensatz mit dem eingekochten Fond ablöschen. Crème double, Fleisch, Champignons und Lauch dazugeben und einmal kräftig aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit etwas Weißwein oder Wasser anrühren und in die Sauce rühren. Noch einmal kurz aufkochen und zum Schluß feingeschnittenen Basilikum zum Gulasch geben. Dazu schmeckt z.B. Langkornreis oder Wildreis Mischung