

Rezept

Pfifferling-Putengeschnetzeltes

Ein Rezept von Pfifferling-Putengeschnetzeltes, am 19.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	400 g Pfifferlinge
600 g Putenbrustfilet	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
100 ml trockener Weißwein	100 g Crème fraîche
200 g Sahne	1-2 EL Kapern
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	1 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pfifferlinge putzen, trocken abreiben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

2. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Putenstreifen darin unter Rühren ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Pilze in die Pfanne geben und im verbliebenen Bratfett ca. 5 Min. anbraten.

3. Den Wein angießen und kurz einköcheln lassen. Sahne, Crème fraîche, Kapern und Zitronensaft hinzufügen und alles bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. In den letzten Min. das Putenfleisch dazugeben und in der Sauce ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterrühren. Das Putengeschnetzelte nach Belieben mit Reis oder Spätzle servieren.