

Rezept

Putengeschnetzeltes in Senfsauce

Ein Rezept von Putengeschnetzeltes in Senfsauce, am 04.10.2024

Zutaten

500 g Putenschnitzel	3 Schalotten
3 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer	3 EL Senf (am besten je 1 1/2 EL Dijon- und körniger Senf)
200 g Sahne	400 ml Hühnerfond (oder -brühe)
1 Bund Petersilie	2 EL Sherry (ersatzweise 1 TL frisch gepresster Zitronensaft)
2 Msp. Chilipulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Putenschnitzel in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin das Fleisch rundum hellbraun anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Die Schalotten im Bratfett andünsten, den Senf einrühren, Sahne und Fond angießen. Gut verrühren und offen bei mittlerer bis starker Hitze in 5 Min. auf die Hälfte einkochen lassen.
2. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Sauce mit Sherry oder Zitronensaft, Chilipulver und Salz abschmecken, dann das Fleisch hineingeben und in 1-2 Min. bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Petersilie unterrühren und sofort servieren.