Rezept

Putengeschnetzeltes mit Artischocken

Ein Rezept von Putengeschnetzeltes mit Artischocken, am 12.10.2024

Zutaten

4	Putenschnitzel (à 125 g)
1	Zwiebel
	Salz
1 EL	Öl zum Braten
200 ml	Weißwein (ersatzweise Geflügelfond)
100 g	Sahne
6	Artischockenböden (aus der Dose)
1 EL	Mehl
	Pfeffer
3 EL	Butter
200 ml	Geflügelfond (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Die Artischockenböden vierteln. Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Das Mehl mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Schnitzelstreifen im Mehl wenden.

2. Erst eine große Pfanne, dann das Öl mit der Butter erhitzen. Bei starker Hitze die Fleischstreifen unter Rühren 3-5 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Sofort herausheben und beiseite stellen.

3. Die Hitze vermindern und die Zwiebelwürfel im Fett hellbraun anrösten. Die Artischocken zugeben, Wein und den Fond aufgießen. Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. auf die Hälfte der Menge einkochen. Die Sahne unterrühren und aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Geschnetzelte in der Sauce gerade heiß werden lassen. Sofort mit Rösti servieren.