Rezept

Putenstreifen in Selleriesahne

Ein Rezept von Putenstreifen in Selleriesahne, am 26.04.2024

Zutaten

800 g	Putenschnitzel oder -brust
2 Stangen	Staudensellerie
2 EL	neutrales Öl
200 g	Sahne
2 TL	Zitronensaft
	Pfeffer
2	Schalotten
1 EL	Butter
200 ml	Gemüse- oder Hühnerbrühe
1 EL	scharfer Senf
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Das Putenfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Die Selleriestangen waschen und das Grün und die unteren Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, werden sie einfach abgezogen. Zartes Selleriegrün beiseitelegen. Selleriestangen in Scheiben schneiden und im elektrischen Blitzhacker mittelgrob hacken.

3. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne oder in einem Wok erhitzen. Das Putenfleisch darin in drei Portionen jeweils 2-3 Minuten unter Rühren anbraten, wieder herausnehmen.

4. Sellerie und Schalotten im Bratfett andünsten. Mit der Brühe und der Sahne aufgießen und die Sauce bei mittlerer Hitze offen in 2-3 Minuten leicht cremig einkochen lassen.

5. Putenstreifen unter die Sauce mischen. Mit dem Senf, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Selleriegrün hacken und aufstreuen.