

Rezept

Putenstreifen in Senfsahne

Ein Rezept von Putenstreifen in Senfsahne, am 10.05.2026

Zutaten

800 g Putenschnitzel oder Putenbrust	3 EL Butter
1 EL neutrales Öl	Salz
Pfeffer	200 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
200 g Sahne	1 EL scharfer Senf
1/2 EL süßer Senf	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Putenfleisch trockentupfen und in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 1 EL Butter mit dem Öl erhitzen. Putenstreifen darin in 2 Portionen gut anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

2. Brühe und Sahne in die Pfanne gießen und in 2-3 Min. leicht cremig einkochen lassen. Beide Senfsorten und übrige Butter unterschlagen, Sauce salzen und pfeffern. Putenstreifen einrühren.