

# Steinpilz-Putenragout

# Geflügel

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 40 Minuten } 1 Stunden

| <b>ZUTATEN / Portionen</b>                   |      | <b>4</b> | <b>6</b> |
|--|------|----------|----------|
| Putenbrust                                   | g    | 600      | 900      |
| Zitronensaft von                             | St.  | 1 - 2    |          |
| Champignons, frisch, möglichst klein         | g    | 500      | 750      |
| Steinpilze, getrocknet                       | g    | 10       | 15       |
| Weißwein, fruchtig und trocken               | ml   | 500      | 750      |
| Hühnerbrühe                                  | ml   | 250      | 375      |
| Petersilie, frisch                           | Bund | 1        | 1½       |
| Sahne  | ml   | 200      | 300      |
| Mehl, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butterschmalz |      |          |          |

## VORBEREITEN:

1. Champignons putzen und falls erforderlich kleiner schneiden.
2. Putenbrust in möglichst schmale Steifen schneiden und die Streifen kurz mit Zitronensaft marinieren.
3. Die getrockneten Steinpilze im Mörser zerstoßen.
4. Petersilie fein hacken

## ZUBEREITUNG:

1. Champignons in einem großen Topf mit Olivenöl anbraten bis keine Flüssigkeit mehr da ist.
2. Vorbereitetes Putenfleisch mit Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten. Geschnetzelt pfeffern und salzen.
3. Geschnetzelt zu den Champignons geben. Mit 2 – 3 EL Mehl bestäuben und gut mischen.
4. Steinpilze, Wein und Brühe zugeben. Bei milder Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
5. Sahne unterziehen, Petersilie zugeben, abschmecken.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Vollkorn Farfale Barilla; Tagliatele



| <b>Backofen</b>     | <b>Leiste</b> | <b>Grad</b> | <b>Stunden</b> | <b>Minuten</b> |
|---------------------|---------------|-------------|----------------|----------------|
| Umluft              | 2. v. u.      |             |                |                |
| Unter- u. Oberhitze | 2. v. u.      |             |                |                |