

Champignonschnitzel



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Putenfleisch	4 Stk.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Champignons	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühsgranulat	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	8 Stk.
Reis	1.5 Tasse(n) / Glas
Gemüse	1 Pkg.
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

In einer Pfanne Fett erhitzen und die Putenschnitzel auf beiden Seiten einige Minuten anbraten.

Inzwischen Kartoffeln schälen und im Salzwasser kochen.

Anschließend den Reis kochen und das Gemüse dünsten.

Die Zwiebel und die Champignons klein würfeln und dem Fleisch zugeben. Das Fleisch eventuell aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Nach einigen Minuten mit Wasser ablöschen und die Suppenwürze einrühren. Das Obers zugeben und verrühren. Eventuell noch Soßenbinder bzw. etwas Mehl beimengen um die Sauce einzudicken und gut würzen.

Die Kartoffeln, den Reis und das Gemüse abseihen und zusammen mit dem Fleisch auf einem Teller anrichten.

Zum Schluss noch die Champignonsauce übergießen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht

