

Erbsen-Ragout

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Putenschnitzel	2 Stk.
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Achtel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Gemahlener Koriander (Samen)	Etwas / nach Bedarf
Butter	2 Dekagramm
Zwiebeln	6 Dekagramm
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Sechzehntel
Trockener Weißwein	4 cl
Erbsen	15 Dekagramm

Zubereitung:

2 Putenschnitzel (a 18 dag) in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer sowie Koriander (gemahlen) würzen. In einer Pfanne 2 dag Butter und 2 EL Öl erhitzen, Fleisch einlegen und bei großer Hitze etwa 3 Minuten rundum anbraten. 1 kleine Zwiebel schälen, klein hacken, beifügen und kurz mitrösten. Mit 1/16 l Bouillon, 4 cl trockenem Weißwein und 1/8l Schlagobers aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Hitze reduzieren und noch etwa 2 Minuten kochen. 15 dag Erbsen (tiefgekühlt) kurz mit heißem Wasser übergießen: abtropfen lassen, in die Sauce geben und noch etwas 1 Minute kochen. Dazu passend: Reis

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-915-Erbsen-Ragout.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at