

# PUTENGESCHNETZELTES STROGANOFF

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 500 g Putenbrust
- 1 große Zwiebel
- 4-5 Gewürzgurken
- 250g Champignons
- 200g Creme Fraîche
- 250 ml Hühnerbrühe
- 3 EL Senf
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Senf
- etwas Mehl
- etwas Öl

## Zubereitung:

Putenbrust in kleine Streifen schneiden, Zwiebel schälen und klein hacken, Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Putenbruststreifen in heißem Öl anbraten, etwas Farbe nehmen lassen, danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebel im Bratrückstand anrösten, Champignons zugeben und kurz mitbraten. Mit etwas Mehl stauben und mit Hühnerbrühe aufgießen. Putenstreifen wieder in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, etwas gehackter Petersilie und Senf würzen, alles einige Minuten köcheln lassen. Creme Fraîche dazugeben und einmal aufkochen.

Das Putengeschnetzelte mit Nudeln oder Reis servieren.