Putenstreifen in Senfsahne

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Putenbrust
3 EL Butter
1 EL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
200 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
1 EL scharfer Senf
½ EL süßer Senf

Vorbereitung

Das Putenfleisch kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

In einer großen Pfanne 1 EL Butter mit dem Öl erhitzen. Die Putenstreifen darin in zwei Portionen gut anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Die Brühe und die Sahne in die Pfanne gießen und in 2 bis 3 Minuten leicht cremig einkochen lassen. Beide Senfsorten und die übrige Butter unterschlagen. Die Sauce salzen und pfeffern, die Putenstreifen einrühren und servieren.

© 2024 coquina.de