

Traditionell von Herzen



Pilzpfanne
mit
Putenbrust

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Pilzpfanne mit Putenbrust

Zutaten für 4 Personen:

300 g Waldpilze, 500 g Putenbrust, 50 g Möhren, 2 Schalotten, 1 Zehe Knoblauch, 4 EL Rapsöl, 100 ml Weißwein trocken, 100 ml Fleischbrühe, 4 EL Crème fraîche, 2 EL gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

1. Putenbrust in Streifen schneiden mit Salz und Pfeffer würzen. Frische Waldpilze putzen, große Pilze halbieren oder vierteln. Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel, die Möhre in kleine Stifte schneiden.
2. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten, anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Schalotten, Knoblauch und Möhren in das Bratfett geben, glasig dünsten. Die Pilze zugeben, kurz mit anbraten, mit Wein und Fleischbrühe angießen und ein paar Minuten köcheln lassen.
3. Das Fleisch zugeben, pfeffern, salzen und kurz aufkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Crème fraîche und Petersilie unterheben und nochmals abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Kürbis- oder Kartoffelrösti.