



Putengeschnetzeltes in Pfeffersoße

Zubereitung

- Putenfleisch salzen und mit dem Paprika würzen, in Stücke schneiden und scharf anbraten.
- Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- In der Pfanne mit dem Fleischsaft die in Scheiben geschnittenen Karotten anbraten, dann das Fleisch wieder dazugeben.
- Mit Suppe aufgießen. Die Pfefferkörner je nach Geschmack mit grobem Salz im Mörser zerstampfen und zum Fleisch geben.
- Dann ca. 15 min. auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen.
- Danach stauben und mit dem Sauerrahm binden.
- Zum Schluss noch ein paar ganze Pfefferkörner zugeben. Noch einmal 10 min. köcheln lassen. Mit Reis servieren.

Zutaten

500 g Putenfleisch

500 g Karotten

¼ l klare Suppe (Gemüse)

Salz, Paprika, edelsüß

Pfefferkörner bunt

2 EL Sauerrahm

Mehl zum Stauben

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Ulrike Schrenk.