

Putengeschnetzeltes mit rotem Pfeffer

Zutaten für 3 Personen

- 600g Putenschnitzel
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Bacon
- 400g weiße Champignons
- 1 EL Mehl
- 90ml Weißwein
- 150g Creme Fraiche
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL gekörnte Brühe
- 1 EL Brandy
- 1 TL roter Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung

Champignons waschen und vierteln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Putenschnitzel in Streifen schneiden. Bacon in feine Streifen schneiden. Zuerst Putenfleisch in etwas Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen. Dann Olivenöl erhitzen und die Champignons zusammen mit Bacon anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Ein paar Minuten einkochen lassen, dann Creme Fraiche einrühren und aufkochen lassen. Mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer würzen. Das Putenfleisch wieder zufügen.

Brandy zugeben. Die Pfefferkörner grob zerstoßen und einrühren. Zum Schluss die Petersilie hacken und unterrühren. Beim Abschmecken sollte es jetzt schon sehr lecker sein, evtl. noch etwas Pfeffer zugeben.