

# Geflügel Rezepte

## Geflügelragout Mit Pilzen

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Geflügelgerichte, Geflügel, Gemüse, Pute

---

500 g	Putenschnitzel	300 g	TK Erbsen
200 g	Möhren	1	Dose Spargel, klein
250 g	Champignons	4	Essl. Mehl
1	Zwiebel	200 ml	Sahne
4	Essl. Öl	3	Essl. Zitronensaft
750 ml	Hühnerbrühe (Instant)		

---

Fleisch waschen und in kleine Stücke schneiden. Möhren und Pilze putzen. Möhren in kleine Würfel, Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Den Spargel abtropfen lassen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Öl erhitzen. Zwiebel glasig braten, Fleisch dazugeben, anbraten und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Möhren zugeben und mitdünsten. Danach die Champignons zugeben und ebenfalls etwas mitdünsten. Brühe und Erbsen zugeben und aufkochen lassen. Ca. 5-10 Minuten köcheln lassen. (Bis die Möhren weich sind.)

Mehl mit der Sahne glattrühren. Ragout damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dazu passt Reis. Wenn man dazu einen trockenen Weisswein trinkt und das Ganze in Pastetchen füllt, kann man auch die Soße noch zusätzlich mit etwas von dem Weißwein abschmecken.