Rahmgeschnetzeltes von der Pute bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

600 gr Putenfleisch (Schnitzel), 2 Esslöffel Butter, 2 Prisen Salz und Pfeffer, 2 Teelöffel Mehl, 1,5 Becher Sahne, 10 cl Wasser, 1 Bund Petersilie, 2 Karotte, 2 Teelöffel Fondor.

Die Vorbereitungen:

Putenfleisch nicht zu grob schnetzelnPetersilie fein wiegenKarotte fein in Scheiben raspeln

Die Zubereitung:

Butter in der Pfanne zergehen lassen, wenn die Pfanne gut heiß ist (Wassertropfentest machen), das Fleisch hinein geben, anbraten, zwischendurch mit einem Wender hin und herdrehen.Währenddessen in einer Tasse etwas Sahne mit dem Mehl vermischen und verrühren.Wenn das Fleisch angebraten ist, die Pfanne von der Platte schieben, das Wasser dazugeben(Vorsicht, sehr starke Dampfentwicklung!). Nach einer halben Minute auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen. Wenn das Wasser verkocht ist, die restliche Sahne dazugeben, dort mit hinein die Petersilie und Karotte geben. 2-3 Minuten köcheln lassen, dann die Sahne mit dem Mehl dazugeben und noch 1 Minute kochen lassen. Mit dem Fondor (Klare Brühe) abschmecken.Guten Appetit und viel Erfolg beim Nachkochen!