

Truthahnfilets in pikanter Sauce

Portionen: 6

Vorbereitungszeit: 45 min.

Garzeit: 30 min.

Gesamtzeit: 1 h 15 min.

Zutaten

- * 6 Putenschnitzel
- * Salz
- * Pfeffer
- * Butter
- * 2 Zwiebeln
- * je 1 roter oder 1 grüner Paprika
- * 1/8 l Rindsuppe
- * Petersilie
- * Salz
- * Pfeffer
- * 1/2 EL Sauerrahm
- * 1/2 EL Creme fraiche
- * 2 EL Mehl

Zubereitung

Die Truthahnschnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und beidseitig in heißer Butter anbraten. Herausnehmen und warmstellen. Im Bratenfett die gehackten Zwiebeln anrösten, und die kleinnudelig geschnittenen Paprika dazugeben. Mit Suppe aufgießen, salzen und pfeffern, und mit dem Fleisch weich dünsten.

Gehackte Petersilie unterrühren, von der Herdplatte nehmen und etwas auskühlen lassen, das Sauerrahm-Creme-fraich-Mehl-Gemisch darunter rühren und die Sauce nochmals kurz aufkochen. Als Beilage eignet sich hervorragend Gemüsereis oder Perlweizen.