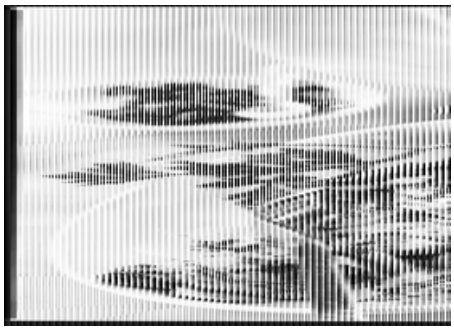
PUTENSCHNITZEL AN EINER EIERSCHWÄMME SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Hautbildung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück	Pouletschnitzel à 150 g
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

250 g	
30 g	Schalotte(n), fein gehackt
2 EL	Butter
400 g	Pfifferlinge, fein geschnitten
150 ml	Klare Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
1 EL	Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Schalotten in Butter glasig dünsten. Eierschwämme dazugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Mit Bouillon aufgiessen und kochen, bis die Eierschwämme bissfest sind.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen. Sauce warm halten.
3. Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl beidseitig je 2 Minuten anbraten.
4. Mit der Eierschwämme Sauce anrichten und mit Peterli garnieren.