Putenstreifen in Senfsahne

»Putenstreifen in Senfsahne«:Butter und Ölsorgen für eine reichhaltige Basis und helfen, die Putenstreifen schön goldbraun anzubraten. Die Kombination Gemüsebrühe und Sahne bildet eine cremige und geschmackvolle Sauce. Der scharfe Senf bringt eine angenehme Schärfe, während der süße Senf eine milde Süße hinzufügt, was zu einer ausgewogenen und aromatischen Sauce führt.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Putenbrust
3 EL Butter
1 EL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
200 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
1 EL scharfer Senf
½ EL süßer Senf

Vorbereitung

Das Putenfleisch kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

In einer großen Pfanne 1 EL Butter mit dem Öl erhitzen. Die Putenstreifen darin in zwei Portionen gut anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Die Brühe und die Sahne in die Pfanne gießen und in 2 bis 3 Minuten leicht cremig einkochen lassen. Beide Senfsorten und die übrige Butter unterschlagen. Die Sauce salzen und pfeffern, die Putenstreifen einrühren und servieren.

© 2026 coquina.de