



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Putengeschnetzeltes aus dem Römertopf

1 kg Putenbrustfilet  
2 Zwiebeln  
Knoblauch  
1 EL Butterschmalz zum Braten  
2,5 TL Speisestärke  
400 ml Gemüsebrühe  
1/2 Würfel Hühnerbrühe  
200 g Sahne  
5 Champignons  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Thymian  
1 TL Majoran



**Putengeschnetzeltes aus dem Römertopf**  
**Video bei YouTube**



**mychannel2016HD**  
**Website**

Den Römertopf ca. 1 Std. wässern. Das Putenbrustfilet in Stücke schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden. Die Putenbrust bei hoher Hitze im Butterschmalz anbraten, dann in den Römertopf füllen. Die Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne bei mittlerer Hitze glasig braten, in den Römertopf geben. Speisestärke und Brühwürfel mit der Gemüsebrühe mischen und die Champignons halbieren oder vierteln. Sahne, Gemüsebrühe, Champignons, Thymian und Majoran zum Fleisch in den Römertopf geben und durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Römertopf in den kalten Backofen stellen und auf 175 °C Ober-/Unterhitze. Das Putengeschnetzelte 50 Minuten garen mit Spätzle oder Reis servieren.