



## Cremiges Puten-Ragout

mit Pilzen und Erdäpfelpüree



20-30min



2 Personen

Heute wird es richtig fein: Es gibt eine cremige Pilzsauce mit zarter Pute und einem fluffigen Kartoffelstampf. Darüber streuen wir noch etwas frische Petersilie und dann ist auch schon angerichtet. Lasst es euch schmecken!



## Was du von uns bekommst

- Champignons
- frische Petersilie
- Putenbrust
- Schlagobers<sup>7</sup>
- Erdäpfeln
- Brathändl Gewürz
- Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Butter<sup>7</sup>
- Hühnersuppenwürfel
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl<sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 883.0kcal, Fett 50.3g, Eiweiß 44.7g, Kohlenhydrate 48.7g



### 1. Erdäpfel kochen

**Erdäpfel** schälen, in gleich große Stücke schneiden und in einen Topf mit 1TL Salz und Wasser geben. Zum Kochen bringen, ca. 15Min. leicht köchelnd weich kochen. So geht's schneller: **Erdäpfel** samt Schale kochen, und in Schritt 6 mit der Schale stampfen.



### 2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. **Champignons** mit Küchenkrepp oder einem Pinsel putzen, anschließend vierteln. **Petersilie** fein hacken.



### 3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit einem Stück Küchenkrepp trocken tupfen und in 1-2cm große Würfel schneiden.



### 4. Sauce kochen

Eine große Pfanne mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Zwiebel** und **Pilze** ca. 3-5Min. braten, mit 1TL Mehl bestäuben und kurz mitrösten. 300ml Wasser, 1/2 Hühnersuppenwürfel, **Gewürzmischung**, sowie **Fleisch** zugeben, zum Kochen bringen und ca. 5-7Min. gar kochen. Flüssigkeit sollte auf die Hälfte reduziert sein.



### 5. Sauce fertigstellen

Zum Schluss **Schlagobers** untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas einkochen, sodass die **Sauce** eine cremige Konsistenz aufweist. Nach Geschmack ca. die  **Hälfte der Petersilie** unterrühren.



### 6. Püree fertigstellen

Sobald die **Erdäpfel** gar sind, Wasser abgießen und mithilfe eines Erdäpfelstampfers oder einer Gabel zu einem Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und 1TL Butter abschmecken. Zusammen mit dem **Putenragout** anrichten und je nach Geschmack mit übriger **Petersilie** garnieren.