

Truthahngeschnetzeltes mit Reis

Truthahngeschnetzeltes für 4 Personen



Was du benötigst:
500 g Truthahnfleisch
Salz
Pfeffer
2 EL Curry
2 EL Mehl
Öl
2 Knoblauchzehen
¼ l Weißwein
Wasser
100 ml Sahne
Reis

1. Schritt



Das Fleisch in kleine Stücke schneiden.
Mit Salz, Pfeffer, Curry würzen und mit Mehl bestäuben.
In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch darin schön braun anbraten.

2. Schritt



Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.
Wer möchte, kann auch Champignons dazugeben.
Dann mit dem Weißwein ablöschen (d.h. den Wein dazugeben).
Deckel drauf und einkochen lassen.
Temperatur ein wenig zurückdrehen.

3. Schritt



Sobald die Beilage (Reis) auch fast fertig ist, gibt man noch eine Tasse Wasser und die Sahne dazu und erhitzt es nochmal, damit alles warm wird.

Reis für 4 Personen



Pro Person ca. 60-80 g Reis in einen Topf geben (für 4 Personen = ca. 250 g) und doppelt so viel Wasser (für 4 Personen = 500 ml), Salz dazugeben und erhitzen.

Sobald es anfängt zu kochen, Hitze abschalten und Deckel drauf, dann zieht der Reis das Wasser ein. Wenn kein Wasser mehr zu sehen ist, ist der Reis fertiggekocht.

Du kannst eventuell durch eine Kostprobe erkennen, ob der Reis noch hart ist. Sollte dies der Fall sein, kannst du noch ein wenig Wasser dazugeben und die Hitze nochmal aufdrehen.

Dein Essen ist fertig. Zur Dekoration kannst du noch Schnittlauch oder eine Tomate verwenden.

Lass es dir schmecken!

