Fleischerfachgeschäft
Burghardt
Ihr Lammspezialist in Kassel

Elfbuchenstraße 5
34119 Kassel
Telefon: 05 61 / 1 23 58
Fax: 05 61 / 1 23 18
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

Putenbruststreifen mit Erdnusssoße

Zutaten: (für 4 Personen)

1 kg	Putenbrust
100 ml	Sojasoße
100 g	ungesalzene Erdnüsse
	Zwiebel
	Knoblauchzehe
4 Essl.	Erdnusscreme
2 Essl.	Sambal Olek
1 Teel.	Zucker
½	Zitrone
	Pfeffer, Öl, Wasser

Zubereitung:

Putenbrust in Streifen schneiden (kann von Burghardts auf Wunsch vorbereitet werden), in ca. 2/3 der Sojasoße einlegen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Erdnüsse darin rösten. Herausnehmen und grob hacken.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl glasig dünsten, Erdnusscreme zufügen und unter Rühren schmelzen. Die Hälfte der gerösteten Erdnüsse und ca. 200 ml Wasser zufügen und unter Rühren aufkochen. Weiter rühren bis eine geschmeidige Soße entsteht.
Mit Sambal Olek, Zitronensaft, Pfeffer, Zucker und der restlichen Sojasoße scharf abschmecken.

Putenbruststreifen in Öl von allen Seiten goldbraun braten.

Putenbruststreifen mit der Erdnusssoße auf Tellern anrichten, mit den restlichen Erdnüssen bestreuen und ggf. mit Zitrone garnieren.

Dazu passt Reis und ein frischer grüner Salat.

Guten Appetit!