

# Pute in Bananen-Orangen-Sauce

**Kategorien:** Geflügelgerichte, Ragouts

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

400 g Putnfleisch  
2 Schaloddn  
1 Bananan  
1 Oroschn  
½ Opfe  
1 TL Körribuiva  
1 Schuss Weißwei  
¼ L Suppm  
¼ L Schlogobas  
1 EL gschlogans Obas  
Butta  
Öö

Fian Babrikareis:

200 g Reis  
1 EL Butta  
½ Zwiefe  
1/8 Weißwei  
je a klaana roda und gööba Babrika.

## Zubereitung

Zeascht amoi schööst de Schaloddn, Oroschn und de Bananan.  
A Hööftn vo da Bananan hebst fia späda auf, ois aundare schneids wiaflich.  
Es Keangehäuse vom Opfe schööst aussa und haust as daune.  
Schaloddn, Oroschn, Bananan und Opfe schneid in middlgrosse Stickln und tuas in Butta  
auschwitzn, ohne daß a Foab kriagn.  
Lesch ois oo mid Weißwei und loß kuaz eikochn.  
Hau in Körri dazua und giasß mid Suppm und Obas auf.  
Tuas jetztand soizn und pfeffan.  
Auf klaane Hitz ca. 20 Minutn kechln lossn, daun tuast as passian.  
Fian Babrikareis schwitz in fein ghocktn Zwiefe in Butta au.

Gib in Reis dazua, kuaz glasian, mid Weißwei ooleschn.

Mid Wossa aufgiaßn, soizn und hibsich weich dinstn.

Schneid vom Babrika de Kean aussa, tua eam wiafen und 5 Minutn voa Ende da Goazeit zum Reis dazua haun.

Schnetzl es Fleisch, oda schneids in dinne Schei'm.

In ana Pfaunn tua a bissl a Öö eahitzn und es Fleisch drinnat kuaz und rosich aubrodn.

Tuas glei soizn und pfeffan und stöös wegga.

De restliche Bananan – Hööftn schneid in Schei'm.

De tuast jetzand in a bissl Butta beidseitich aubrodn.

Gibs Fleisch und de Banananschei'm ind Soss eine.

Mid Soiz und Pfeffa ooschmeckn.

De Soss mid 1 EL Obas vafeinan.

Putngschnetzltes auf Tölla hibsich aurichtn.

Seawias mim Babrikareis.