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 göööba Babrika.

Zubereitung

Zeascht amoi schööst de Schaloddn, Oroschn und de Bananan.
A Höööftn 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 giaß mid Suppm und Obas auf.
Tuas jetzand 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 hibsch weich dinstn.
Schneid vom Babrika de Kean aussa, tua eam wiafen und 5 Minutn voa Ende da Goazeit zum Reis dazuahaun.
Schnetzl es Fleisch, oda schneids in dinne Schei´m.
In ana Pfaunn tua a bissl a Öö eahitzn und es Fleisch drinnat kuaz und rosch aubrodn.
Tuas glei soizn und pfeffan und stöös wegga.
De restliche Bananan – Höööftn schneid in Schei´m.
De tuast jetzand in a bissl Butta beidseitich aubrodn.
Gibs Fleisch und de Bananschei´m ind Soss eine.
Mid Soiz und Pfeffa ooschmeckn.
De Soss mid 1 EL Obas vafeinan.
Putngschnetzltes auf Tölla hibsch aurichtn.
Seawias mim Babrikareis.