

Fruchtiges Putenragout (4 Pers.)

Zutaten

1 Staude Bleichsellerie

2 Orangen

2 EL Öl

750gr Putengulasch

1/4 L Hühnersuppe (instant)

200gr Schlagsahne

2 Eigelb

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

Zubereitung:

Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Orangen so schälen, das die weiße Haut vollständig entfernt wird. Früchte filetieren. Saft dabei auffangen.

Öl in einem Topf erhitzen. Putengulasch darin anbraten. Danach Sellerie zufügen und 8-10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren weiterschmoren. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Sellerie und Putengulasch wieder aus dem Öl nehmen und das Bratfett mit Hühnersuppe, Orangensaft und Sahne ablöschen. Diese etwas einkochen lassen. Das Eigelb mit etwas Soße verquirlen und in die restliche, nicht mehr kochende Soße rühren.

Nun Fleisch, Sellerie und Orangenfilet in die Soße geben und erhitzen.

Dazu passt z.B. Reis.