



Gesamt: 30min
Zubereitung: 30min



3 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Gareinsatz
Spatel

Zutaten

Fleisch

- 1 Zwiebel geviertelt
- 2 Knoblauchzehen
- 400 Gramm Pute
geschnetzeltes
- 150 Gramm braune
Champignons, frisch in Scheiben
geschnitten
- 20 Gramm Öl
- 25 Gramm Tomatenmark
- 5 Gramm Sojasauce
- 30 Gramm Wasser
- 1/2 Teelöffel Pfeffer, weiß
gemahlen
- 1 Teelöffel Salz, fein
- 1 Teelöffel Pizzagewürz
- 2 Teelöffel Gemüsebrühe Pulver

Sauce

- 150 Gramm Milch
- 200 Gramm Schmand

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern.
Öl zugeben und **2 Min./Varoma/Stufe 1** andünsten.

Geschnetzeltes und Champignons mit allen Zutaten und Gewürzen dazugeben
und **22 Min./Varoma/**  **"Linkslauf"** /  **"Sanfrührstufe"** garen. OHNE
Messbecher sondern nur den Gareinsatz als Spritzschutz.

Nach Ablauf der Zeit Milch und Schmand dazugeben, Messbecher aufsetzen
und alles **3 Min./100°C/**  **"Linkslauf"** / **Stufe 1** verrühren.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix®
getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte
beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Stella3681](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>