Schnelles Geschnetzeltes Frikassee Art (nicht nur) für Kindergruppen

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 kg Putenfleisch
- 3 Packungen Buttergemüse
- 1 Dose Champignonköpfe
- 200 ml Sahne
- 1 l kaltes Wasser
- 3 EL Hühnerbrühe
- 40 g Butter
- 50 g Mehl
- Salz und Kräuter nach Belieben

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

1. Schneide zuerst das Putenfleisch in kinder-mundgerechte Stückchen und brate es in etwas Olivenöl an.
2. Bring die Butter in einem großen Topf zum Schmelzen und füge dann unter beständigem Rühren das Mehl hinzu.
3. Gieße das Wasser und die Sahne an und vergiss dabei nicht umzurühren. Füge soviel Flüssigkeit zu, bis sich eine sämige Soße ergeben hat.
4. Gib dann das Buttergemüse und die Brühe in den Topf und lasse die Sauce einige

Minuten köcheln.

5. Anschließend fügst du das angebratene Fleisch und die Champignons hinzu, lässt alles nochmal aufkochen und schmeckst dann nach Belieben mit Salz und Kräutern ab. Wenn du dieses Gericht, wie ich, für sehr kleine Kinder kochen solltest, so sei mit dem Würzen sehr sparsam.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.