

Putengeschnetzeltes im Ofenmeister

[Allgemein](#)



- ca. 600-800 Gramm Putenschnitzel
- 300 g frische braune Champignons
- 2 TL [Tango Argentino](#) (Edelschmaus)
- 2 TL [Toskana](#) (Edelschmaus)
- 2 große Zwiebel
- 400 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 gr Frischkäse
- 1 gehäufter EL Speisestärke (in ein wenig kalten Wasser angerührt)
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 50 gr Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- 1 [EL Feines Süppchen](#) (Edelschmaus)
- [Pfeffer Salz Mix](#) (Edelschmaus)

Für den Reis

- 350 g parboiled Reis
- 750 g warmes Wasser
- 1 EL Gemüsebrühe
- 1 TL Salz

Das Fleisch in Stücke schneiden und in den Ofenmeister geben.

Die Champignons mit dem SchneidFang in Spalten schneiden und über das Fleisch geben.

Alle restlichen Zutaten in die große Nixe geben und gut miteinander verrühren, anschließend über das Fleisch geben.

Alles gut vermischen und dann den Deckel aufsetzen.

Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Reis in den kleinen Zaubermeister geben und verrühren. Den Deckel aufsetzen.

Beide Formen zusammen in den vorgeheizten Backofen auf die unterste Einlegeschiene stellen und bei 230°C, Ober- und Unterhitze 35 Minuten garen.

Den kleinen Zaubermeister aus dem Ofen nehmen und das Fleisch im Ofenmeister für weitere 25 Minuten bei 230°C, Ober- und Unterhitze weitergaren.