

Putensteak „Bolognese“



Portionen: 4
Vorbereitungszeit: 30 min.
Garzeit: 40 min.
Gesamtzeit: 1 h 10 min.

Zubereitung

4 Putenschnitzlerl pfeffern, in Butter anbraten, salzen, warm stellen.

Käsesauce:

Aus 30 g Butter, 30 g glattes Mehl eine helle Einbrenn bereiten, mit ca. 1/4 l Milch aufgießen – gut verkochen lassen – geriebener Käse unterrühren – mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss – abschmecken – mit 1 Dotter legieren. Fleisch auf feuerfeste Form (Backblech) legen – mit 1 Blatt gekochtem Schinken belegen. Sauce darauf verteilen, etwas geriebenen Käse darauf und Butterflocken. Im Rohr goldbraun grantinieren.