

Geschnetzeltes an Senfsauce

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit ca.

200 g	Eierspätzli oder Knöpfli	gar kochen
20 g	Bratencreme	Fleisch in der heissen Bratencreme scharf anbraten, warm stellen
450 g	Geschnetzeltes Trutenfleisch	
1 rote	Peperoni, in Streifchen	in derselben Pfanne scharf anbraten
1 grüne	Peperoni, in Streifchen	
1 Stk	Zwiebel, in Würfeln	
2.5 dl	Gemüsebouillon	ablöschen
1.25 dl	Milch	dazu giessen
3 El	Rahm	
1 El	Senf	Dijonsenf begeben
1 Tl	Honig	abschmecken oder an Stelle des Honigs süsslichen Senf verwenden, z.B. Bayrischer Senf
	Thymian	zufügen und die Sauce ca. 5 Min. köcheln lassen
2 Tl wenig	Maizena kaltes Wasser	in die leicht köchelnde Senfsauce giessen und etwas andicken
	beiseite gestelltes Fleisch	kurz vor dem Servieren unterrühren, mit den Teigwaren anrichten

