

# Limonen-Rosmarin-Geschnetzeltes

## Zutaten

Pro Person ca. 200g Gulasch aus der Brust von Hartmanns Putenhof

- 1 Limone
- 2 Rosmarinzweige
- 1 Knoblauchknolle
- 1 Stk frischer Ingwer
- 200ml Sahne
- Mehl
- Öl
- Salz
- Pfeffer



## Zubereitung

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Limone und Knoblauch quer halbieren und mit dem Anschnitt nach unten in eine heiße Pfanne mit Öl setzen. Das Fleisch portionsweise hinzugeben und kross anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Limonen in der Pfanne ausdrücken, Ingwer und Rosmarin hinzugeben, mit Sahne aufgießen und 5min ziehen lassen. Limone, Knoblauch, Rosmarin und Ingwer wieder entnehmen, das Fleisch hinzugeben und nochmals 5min ziehen lassen.

*Guten Appetit*

## Als Beilage empfehlen wir

Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln

### ... noch ein Tipp

Die Soße kann auch mit Crème Fraiche oder mit Frischkäse angesetzt oder verfeinert werden.

Die Limonen werden beim Braten süß. Falls zuviel Säure übrig bleibt einfach mit etwas Zucker abschmecken.