



**Easy cooking!**  
MICHAELA KÖNIG

## HAUPTSPEISEN

# Geschnetzeltes Zürcher Art mit Reis



### Zubereitung

1. Putenschnitzel in dünne Streifen schneiden und 1 Std. in Sojasauce marinieren. In den **Zaubermeister** oder den **Ofenmeister** legen und Zwiebel fein gewürfelt über das Fleisch verteilen. Champignons waschen und in Scheiben geschnitten über das Fleisch geben
2. Alle anderen Zutaten mit dem Rührbesen gut miteinander verrühren, anschließend über das Fleisch und die Champignons gießen und alles miteinander vermischen
3. Wer gleichzeitig im **kleinen Zaubermeister** Lily noch Reis kochen möchte, gibt alle Zutaten in die Form, verrührt es gut und stellt beide Formen nebeneinander in den Ofen
4. Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober- / Unterhitze 50 Min. garen
5. Nach Ende der Garzeit das Fleisch mit der Sauce gut vermischen
6. Wer möchte kann den Reis zwischendurch 1 – 2 Mal umrühren

### Nützliches Zubehör:

Ofenmeister, Zaubermeister, kleiner Zaubermeister

### Zutaten:

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 600 g  | Putenschnitzel              |
| 2 EL   | Sojasauce                   |
|        | Salz und Pfeffer            |
| 400 g  | Frische Champignons         |
| 1      | große Zwiebel               |
| 250 ml | Rama Cremefine (zum Kochen) |
| 250 ml | Milch                       |
| 20 g   | Speisestärke                |
| 1 TL   | Paprika edelsüß             |
| 1 TL   | Oregano                     |
| ½ TL   | Thymian                     |
| 2 EL   | Worcestersauce              |
| 5 g    | Tomatenmark                 |
| 1 EL   | Gemüsebrühe                 |

### Reis:

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 350 g | Parboiled Reis         |
| 750 g | Wasser                 |
| 1 EL  | Gemüsebrühe/Reisgewürz |
| 1 TL  | Salz                   |