Geschnetzeltes mit Spargel

Zutaten:

500 g Putengeschnetzeltes mariniert, 250 g Egerlinge oder ersatzweise Champignons, 250 g grüner Spargel, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 EL Öl, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 200 ml Fleischbrühe, 100 g Sahne, Salz, Pfeffer frisch gemahlen, 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Fleisch in dünne Streifen schneiden. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Spargel waschen, großzügig von den Enden befreien, in 2 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Öl und Butter erhitzen, Fleisch in zwei Portionen bei starker Hitze kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Pilze, Spargel und Zwiebelringe im Fett gut anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Brühe ablöschen und zugedeckt 5 Min. bei schwacher Hitze schmoren. Sahne unterrühren, die Sauce etwas einkochen lassen und das Fleisch untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.