

# Crevetten Schmaus

Zutaten für 4 Personen

30 Minuten Zubereitungszeit

350 - 450 gr	Crevetten
250 gr	Champignons, gerüstet, geviertelt
250 gr	Schinken, in kleine Würfel
1 Tasse	Orangenschnitze (Orangenscheiben gibt es bei Migros in Dosen)
1	Banane, in Rädli geschnitten
1	Zitrone, Saft
	Rote Kirschen, aus der Dose, entsteint
	1 Gläschen Cognac
3 dl	Rahm
	1 gestrichener Esslöffel Mehl und Margarine, miteinander vermischt
	Salz, Pfeffer, Streuwürze

Crevetten und Schinken in gut warme Margarine streuen und leicht anbraten. Cognac darüber giessen und anzünden. Dann die Pilze dazustreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zudecken und 3 Minuten köcheln lassen. Die sich gebildete Flüssigkeit mit dem Mehl/Margarine-Gemisch zu einer sämigen Sauce binden und unter Rühren den Rahm zufügen. Würzen und die Banane, Kirschen und Orangen darunter mischen. Mit einem Trockenreis servieren.

En Guete