

Braten Rezepte

Putenbraten Mit Kräuterfüllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Fleisch, Pute

1 kg	Putenbrust		Salz
1 Bund	Petersilie	1	Gemüsezwiebel
1 Bund	Schnittlauch	1/2 Liter	Gemüsebrühe
2 Essl.	Senf	4	Essl. Mehl
1	Eigelb	2	Essl. Crème fraîche

Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Senf, Eigelb und Kräuter mit dem Handrührgerät verrühren. Fleisch mit einem scharfen Messer zu einem flachen Stück aufschneiden, salzen und mit der Senf-Kräuterfüllung bestreichen. Fleisch aufrollen, mit Holzstäbchen feststecken und mit Küchengarn umwickeln. Zwiebel grob würfeln. Fleisch und Zwiebelwürfel in eine Auflaufform geben und 1/4 l Gemüsebrühe angießen. Im Backofen braten.

Schaltung:

180-200°, Ober- und Unterhitze, 2. Schiebeleiste von unten) pro cm Höhe 160-180°, Umluftbackofen, laut Herstellerangabe einschieben) 12 - 15 Minuten Nach und nach mit restlicher Brühe übergießen. Fleisch aus dem Backofen nehmen und zugedeckt etwas ruhen lassen. Bratenfond durch ein Sieb gießen, aufkochen lassen, mit angerührtem Mehl binden. Fleisch auf einer Platte anrichten, etwas Sauce darüber geben, restliche Sauce dazu reichen. Dazu schmecken Stangenspargel und neue Kartoffeln.