Putenbraten auf zweierlei Art

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Braten

Zutaten (12-15 Personen)

» 2 Putenbrust/-brüste
» 7 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 3 TL Kräuter (italienische)
» 150g Frühstücksspeck
» 100ml Ahornsirup
» 1/2 TL Chilipulver
» 1 TL Instant-Klare-Brühe

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Putenbrüste waschen und trockentupfen. 5EL Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin nacheinander rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Eine Putenbrust mit 2TL Kräutern bestreuen, mit Speck umwickeln. Beide Brüste auf der Fettpfanne im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 11/4 Stunde braten. Ahornsirup, 2EL Öl und Chili verrühren. Brühe mit 1/4l heißem Wasser auflösen.

3. Nach ca. 30min Garzeit Brust ohne Speck mit der Hälfte Chiliöl bestreichen. Speckbrust mit 1TL Kräutern bestreuen. Brühe an die Braten gießen. Putenbraten aufschneiden und auf einer Platte anrichten.

Nährwerte: 290kcal/E43g/F10g/KH4g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004 Rezept-Nr: 1082

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke