

Malzbier-Rollbraten mit Schmorgemüse

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Braten

Zutaten (6 Personen)

- » 1,2kg Putenbrust/-brüste
- » Salz & Pfeffer
- » 50g Butterschmalz
- » 300ml Malzbier
- » 600g Kartoffel(n)
- » 300g Möhre(n)
- » 300g Lauchzwiebel(n)
- » 1 TL Zucker
- » 500ml Instant-Hühner-Brühe
- » 1 EL Zitronensaft
- » Cayennepfeffer
- » Zucker (braun)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Fleisch abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Schmalz in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten. 150ml Bier angießen. Den Braten im Ofen ca. 20min schmoren. Dabei ab und zu mit Fond begießen.
3. Kartoffeln waschen, halbieren. Möhren abbrausen, schälen, in Scheiben teilen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in breite Stücke schneiden. Gemüse zum Braten geben und unter gelegentlichem Wenden bräunen. Zucker zufügen und Brühe angießen. Braten weitere 60min garen. Ab und zu mit Bratenfond begießen.
4. Temperatur auf 200°C erhöhen. Fleisch weitere 15min garen. Dabei übriges Malzbier in kleinen Mengen über den Braten träufeln. Fleisch, Gemüse aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Fond einkochen lassen, mit Zitronensaft, Rohrzucker, Cayennepfeffer würzen. Braten aufschneiden und mit Gemüse sowie Soße servieren.

Nährwerte: 540kcal/E65g/F14g/KH37g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004

Rezept-Nr: 1103

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