Gefüllte Putenbrust mit Käsehaube

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Braten

Zutaten (8 Personen)

» 2 Brötchen
» 1 Apfel/Äpfel
» 1 rote Paprika
» 4 Scheiben Frühstücksspeck
» 1 Stange Porree
» 1 Bd. Petersilie
» 1 Bd. Schnittlauch
» 1 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 1,5kg Putenbrust/-brüste
» 2 EL Öl
» 250ml Instant-Fleisch-Brühe
» 150g ger. Parmesan
» 2 EL Senf
» 2 Eigelb
» 125ml Apfelsaft
» 125ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Brötchen in Wasser einweichen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, Paprika waschen, putzen. Beides wie den Speck fein würfeln. Porree waschen, putzen, in feine Ringe teilen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln. Petersilie fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen teilen.

2. Brötchen ausdrücken, mit vorbereitetem Gemüse, Speck, Hälfte der Kräuter, 1 Ei, Salz und Pfeffer verkneten.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Putenbrust abbrausen, trockentupfen. Waagerecht eine Tasche einschneiden. Fleisch innen und außen würzen. Füllung hineingeben. Die Öffnung mit Holzspießchen feststecken.

4. Fleisch in einem Bräter im Öl von allen Seiten scharf anbraten. 250ml Wasser angießen. Putenbrust im Ofen etwa 90min braten. Dabei nach und nach die Brühe angießen.

5. Parmesan mit Senf, 2 Eigelb und übrigen Kräutern zu einer Paste verrühren. Ca. 15min vor Ende der Garzeit auf das Fleisch streichen. Den fertig gegarten Braten herausnehmen. 250ml Wasser, Apfelsaft, Sahne angießen, aufkochen, evtl. binden. Würzig abschmecken.

Nährwerte: 470kcal/E58g/F20g/KH13g pro Portion

angelegt am: 15.01.2005 Rezept-Nr: 1389

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