

Putenragout unter Kartoffelhaube

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 600g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 300g Porree
- » 300g Möhre(n)
- » 500g Putenbrust/-brüste
- » 1 EL Öl
- » Majoran
- » 1 EL Mehl
- » 125ml Weißwein
- » 375ml Instant-Hühner-Brühe
- » 125ml Milch
- » 1 EL Butter/Margarine
- » Muskat
- » 1 EL geh. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20min kochen. Zwiebeln schälen und würfeln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Möhren schälen und in Stücke schneiden. Putenfleisch in Würfel schneiden.

2. Öl erhitzen. Fleisch darin braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Zwiebeln, Möhren und Porree kurz mit anbraten. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit Wein und Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 10min schmoren.

3. Milch erwärmen. Kartoffeln abgießen, Milch zugießen und fein zerstampfen. Mit Butter verfeinern und mit Muskat würzen.

4. Ragout in eine gefettete Auflaufform geben und Kartoffelpüree darauf verstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min überbacken. Mit Petersilie bestreuen und mit Majoran garnieren.

Nährwerte: 310kcal/E35g/F5g/KH25g pro Portion

angelegt am: 30.01.2004

Rezept-Nr: 894

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