

Hauptspeise – „Putenbrust im Kräutermantel“

Zutaten sind:

➔	1 kg Putenbrust
➔	1 gestrichener Tl. Salz
➔	½ Tl. Tabasco
➔	½ Liter Fleischbrühe
➔	1 Becher Creme fraiche
➔	3 Eßl. gehackte Kräuter
➔	(Petersilie, Thymian, Salbei, Liebstöckel, Schnittlauch)
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Das Fleisch auf ein Küchenbrett legen. Das Salz mit dem Tabasco verrühren und das Fleisch damit einreiben. Das Fleischstück in einen gefetteten Bräter legen, ca. 15 Minuten braten lassen, mit Bratenfond begießen und die Kräuter darüber streuen.

Weitere Bemerkungen:

da wir über 10 Personen sind brauchen wir 2 Putenbrust

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Dann immer nach und nach die heiße Fleischbrühe zugießen. Etwa 1 Stunde im Ofen braten lassen. (man kann testen ob das Fleisch durch ist). Den Braten aus dem Bräter nehmen und in Alufolie einschlagen. Den Fond aus dem Bräter los kochen und in ein Töpfchen gießen. Mit ein wenig Stärkepulver die Sauce binden. Die Creme fraiche darunter rühren und abschmecken. Nicht mehr kochen lassen. Dazu gibt es bei uns Kroketten und Salat.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	½ Stunde
Im Ofen <i>backen</i>	den Backofen auf 200° vorheizen / ca. 1 Stunde im Ofen
Auf dem Herd kochen	entfällt

was noch wichtig ist:

Dieses Gericht ist bei uns schon seit Jahren Tradition an Weihnachten.

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „Guten Appetit“