

Kochen mit Klaus

Bärlauch-Putenbraten

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Putenbrust, 2 Zwiebeln, 1 Scheibe Toastbrot, 60 g Bärlauch,
- Salz, Pfeffer, 1 Ei, Öl, 200 g Frischkäse, 500 g Champignons, Butter,
- 500 ml Gemüsebrühe, ½ Pck. Champignonsuppe, 200 ml Sahne,
- 50 ml Weißwein, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein würfeln. Toast zerbröseln u. ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Bärlauch klein hacken. ½ Zwiebeln in Öl anbraten u. abkühlen lassen. Frischkäse, Bärlauch, Toast u. Ei verrühren. Mit Salz u. Pfeffer würzen. In das Fleisch mit einem scharfen Messer eine Tasche in das obere Drittel schneiden. Fleisch rundum salzen u. pfeffern. Frischkäsepaste (übrige aufheben) in die Tasche füllen, mit Spießen u. Küchengarn fixieren.



2. Fleisch in Öl rundum scharf anbraten, Brühe zugeben u. bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 75 Min. braten. Nach 35 Min. Braten wenden. Braten entnehmen, abtropfen lassen, Fixierung entfernen. Brühe auffangen u. Braten warm halten.



3. Restl. Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Sahne zugießen, Suppenfix, Wein einrühren u. aufkochen. Mit Brühe verlängern, mit Salz u. Pfeffer würzen. Restl. Füllung einrühren u. mit Binder dicken. Braten aufschneiden u. zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Knöpfle oder Bandnudeln reichen!

