

Kochen mit Klaus

Putenbrust mit Frischkäsefüllung

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg Putenbrustfilet, 2 Zwiebeln, 1 Knobizehen, 500 g Champignons,
- Salz, Pfeffer, 50 g Tomatenmark, 300 ml Fleischbrühe, 200 ml Sahne,
- 80 ml Weißwein, 2 EL Brasil-Gewürzmischung, 150 g Frischkäse, Öl
- 1 TL Zucker, 2 EL Bratensaft, 1 EL Kräuter der Provence,
- 25 g Bärlauch, Petersilie, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Bärlauch klein hacken u. mit Frischkäse u. Provence-Kräutern vermengen. Eine Tasche in die Putenbrust schneiden u. Frischkäse einfüllen. Mit Spießen verschließen, Pute mit Salz, Pfeffer u. Brasil-Gewürzmischung bestreuen. Pilze in Spalten schneiden.



2. Zwiebel u. Knob klein würfeln. Braten in heißem Öl rundherum kräftig anbraten u. he-rausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratensatz anbraten, etwas Brühe zugeben, Tomatenmark einige Min. mitbraten. Mit Wein u. Brühe ablöschen. Brasil-Würzmischung u. restl. Frischkäse einrühren, Braten hineinlegen, Pilze darum verteilen u. 90 Min. im vorgeh. Ofen bei 180°C garen, nach 45 Min. Braten drehen.



3. Pute aus dem Ofen holen u. warmhalten. Sahne zur Sauce geben, aufkochen u. mit Bratensaft, Zucker, Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Binder dicken, Petersilie einrühren. Spieße entfernen u. Pute in Scheiben schneiden, mit Sauce u. Beilage servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu KföÙe reichen. (Bilder zeigen doppelte Menge)

