

Quelle:
Metzgerei Kaindl
Haagstr. 19
86316 Friedberg
Tel.: 0821 / 601430
<http://www.metzgerei-kaindl.de/>

Gefüllter Puter

Zutaten:

Für 8 Personen:

1 Puter (ca. 5 kg)
125 g Butter
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
½ l Bouillon
4 EL Sahne
2 EL Sherry
Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Füllung:

750 g Äpfel
125 g Rosinen
1 Tasse Semmelbrösel
1 Ei
75 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
Salz, weißer Pfeffer, Curry

Zubereitung:

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Bratzeit: ca. 3 Stunden

Den Puter mit Salz und Pfeffer gut einreiben. Für die Füllung die Speckwürfel ausbraten, Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Die Speck-Zwiebel- Mischung gut unter die Äpfel verteilen. Das Ei, die Semmelbrösel und die Rosinen zugeben und kräftig mit Pfeffer, Salz und Curry würzen. Diese Füllung in den Puterbauch stopfen und den Hals und den Bauch mit Holzspießchen zustecken.

Dann den Truthahn mit etwas flüssiger Butter bepinseln und mit der Brust nach oben auf den Rost über die Bratpfanne legen. Bei 160°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Braten immer wieder mit der zerlassenen Butter und dem sich ansammelnden Bratenfett übergießen. Nach und nach Bouillon in die Bratenpfanne schütten. Die grobgehackte Zwiebel und das kleingeschnittene Suppengrün nach 2 Stunden zugeben.

Den Puter während der Bratzeit viermal wenden. Die Temperatur kurz vor Ende der Bratzeit auf 220°C erhöhen. Den Bratensaft in einen kleinen Topf umfüllen, entfetten und zum Kochen bringen. Dann die Sahne und den Sherry einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten auf einer Platte tranchieren.

Beilagentipp: Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree, Birnenhälften mit Johannisbeergelee gefüllt
Getränkavorschlag: trockener Rotwein

Putenfleisch im Kräuter-Speck-Mantel

Zutaten:

Für 6 Personen:

1200 g Putenbrust
150 g Speck
1/2 Zitrone
30 g Butterschmalz
2 EL. Olivenöl
Thymian
Oregano
frischer Lorbeer
Rosmarin
Salbei
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Bratzeit: 10 Min.

Das Fleisch in etwa 3 cm breite und 6-8 cm lange Streifen schneiden, leicht salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und im heißen Fett von allen Seiten kurz kräftig anbraten. Dann die Fleischstreifen mit den Kräutern belegen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Die Fleischröllchen nebeneinander auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Min. backen.

Beilagentipp: Salzkartoffeln, Reis
Getränkavorschlag: Wein

Putenkeule

Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Putenkeulen
2 TL. Salz
1/2 TL Pfeffer
Knoblauchpulver
1/2 TL Oregano
5 EL Öl
1/8 l Fleischbrühe
1/2 Blumenkohl
3 Karotten
1 kleine Dose Bohnen
1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose Champignons
50 g Butter

Zubereitung:

Die Putenkeulen mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Oregano einreiben. Blumenkohl und Karotten putzen und kleinschneiden. In einer Kasserolle das Öl erhitzen, die Keulen anbraten, mit Fleischbrühe aufgießen und im vorgeheizten Backofen 50 Minuten bei 180°C braten. Die Karotten und den Blumenkohl in wenig Salzwasser garen. 50 g Butter in einem Topf schmelzen, abgetropfte Bohnen, Champignons und Maiskörner darin erhitzen. Den Blumenkohl und die Karotten zufügen. Dann das Gemüse mit Salz abschmecken und auf

einer Servierplatte anrichten. Die Putenkeulen darauf legen und mit dem Bratensaft aus der Kasserolle übergießen.

Beilagentip: Petersilienkartoffeln
Getränkavorschlag: Weißwein, Bier

Quelle:

Ökologische Robert´s Geflügelprodukte

<http://www.gefluegelhof-robot.de>

Truthahnrouladen mit Gemüse – Käsefüllung

Zutaten

4 Putenschnitzel à 140 g
2 Stangen Staudensellerie
4 Tomaten
150 g Fetakäse
120 g Gemüse der Saison
100 g frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Basilikum, Minze)
¼ l Rotwein
2 – 3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
1 Ei
3 EL Olivenöl
2 EL Paniermehl
1 TL Honig
Meersalz, Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Putenschnitzel flach klopfen. Fetakäse in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse ebenfalls würfeln und blanchieren, frische Kräuter zerhacken, Knoblauchzehe zerdrücken, und mit einem Ei und 2 TL Paniermehl vermengen. Den Fetakäse zum Schluß unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenschnitzel mit der Masse bestreichen, zu einer Roulade rollen und mit Zahnstochern feststecken. Den Staudensellerie und die Tomaten in grobe Würfel schneiden. Rouladen in Olivenöl anbraten, den Sellerie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Min. braten lassen, Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben und mit Rotwein ablöschen. 5 Min. kochen lassen. Als Abschluß die Tomatenwürfel zugeben und mit Honig verfeinern und das ganze bei schwacher Hitze ca. 20 Min. schmoren. Lorbeerblätter und Rosmarin entfernen. Die Rouladen auf dem Tomaten – Sellerieragout anrichten. Dazu empfehlen sich Bandnudeln.

Orientalischer Putenrollbraten

Zutaten

750 g Putenrollbraten
3 Zwiebeln
250 g Lauch
1 Apfel
1 Banane
50 g Sultaninen
40 g Mandelstifte
1 Päckchen Currysauce
2 TL Curry
Olivenöl

Zubereitung

Den Putenrollbraten ca. 10 Min. rundherum anbraten. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und zum Braten geben. Mit dem Currypulver den Rollbraten bestäuben. Sind die Zwiebelringe goldbraun, etwa $\frac{1}{4}$ l Wasser hinzugeben und den geschlossenen Topf in den vorgeheizten Ofen bei ca. 170 °C eine Std. garen lassen. Lauch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit den Sultaninen und den Mandelstiften zum Braten geben. Weitere 20 Min. schmoren lassen. Ist der Rollbraten fertig gegart, diesen dem Topf entnehmen. Die Currysauce in den Bratenfond rühren und aufkochen. Apfel- und Bananenscheiben hinzugeben und kurz ziehen lassen. Den Rollbraten in Scheiben schneiden und zurück in die Sauce geben. Kurz ziehen lassen. Das Gericht schmeckt am Besten mit Reis.