Rezept

Curry-Putenbraten

Ein Rezept von Curry-Putenbraten, am 28.04.2024

Zutaten

1 kg	Putenbrust (am Stück)
	Pfeffer
50 g	weiche Butter
400 ml	Geflügelfond
2	rote Paprikaschoten
1	mittelgroße Ananas
	Salz
2 EL	Öl
1 EL	Currypulver
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 EL	Speisestärke
2 EL	Korianderblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 140° vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern. Im Bräter in 1 EL heißem Öl goldbraun anbraten. Butter mit Curry verrühren und das Fleisch mit einem Teil davon bestreichen. Mit 125 ml Fond ablöschen. Geschlossen (unten, Umluft 120°) 50-60 Min. braten und mehrmals mit der Currybutter bestreichen.

2. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Im restlichen heißen Öl in einer Pfanne bissfest dünsten. Mit dem restlichen Fond ablöschen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Das Gemüse binden und beiseite stellen.

3. Ananas schälen, den Strunk entfernen, in Stückchen schneiden. Korianderblätter hacken, beides unter das Gemüse heben, erwärmen. Braten aufschneiden. Bratfond zum Gemüse geben und unterrühren.