

## Rezept

# Erdnuss-Chili-Braten

Ein Rezept von Erdnuss-Chili-Braten, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	Putenbraten (ca. 800 g)	Salz
	Cayennepfeffer	<b>2 EL</b> neutrales Pflanzenöl
<b>1 kg</b>	Süßkartoffeln	<b>100 ml</b> Orangensaft
<b>40 g</b>	Butter	<b>½ TL</b> gemahlener Kardamom
<b>½ Bund</b>	Petersilie	<b>1</b> große rote Chilischote
<b>50 g</b>	Erdnussbutter (crunchy)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

## Zubereitung

- Den Backofen samt ofenfester Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abwaschen, abtrocknen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Braten darin von allen Seiten 5 – 6 Min. anbraten. In die Form legen und im Ofen (Mitte) ca. 3 Std. garen, bis die Kerntemperatur von 70° erreicht ist.
- Etwa 45 Min. vor Ende der Garzeit Süßkartoffeln schälen und würfeln. In einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und in ca. 15 Min. weich kochen. Wasser abgießen, die Kartoffeln mit dem Stampfer zerdrücken. Wieder erwärmen, Orangensaft, Butter und Kardamom unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Samen befreien, waschen und fein schneiden. Beides unter die Erdnussbutter rühren.
- Den Braten herausnehmen und die Ofentemperatur auf 220° erhöhen. Den Braten mit der Erdnussmasse bestreichen (am besten mit den Händen), im Ofen (Mitte) weitere 8 – 10 Min. braten. In Scheiben schneiden und mit Süßkartoffelstampf servieren.