Rezept

Gefüllte Putenbrust

Ein Rezept von Gefüllte Putenbrust, am 02.06.2025

Zutaten

2	Schalotten
1 Stück	Ingwer
2 EL	Öl
	Salz
	Chilipulver
500 g	Putenbrust
1/4 Bund	Koriandergrün
1 Stück	Bratschlauch (etwa 40 cm lang)
1	Knoblauchzehe
100 g	getrocknete Aprikosen
150 ml	trockener Weißwein
	Pfeffer
1 TL	gemahlener Koriander
2 EL	Zitronensaft
30 g	Semmelbrösel
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Aprikosen klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Mit 100 ml Wein ablöschen, Aprikosen dazugeben. Alles 5 Min. einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Chili und Koriander würzen.

2. In das Fleisch seitlich eine tiefe Tasche schneiden. Das Fleisch außen und innen mit Zitronensaft einreiben, salzen und pfeffern. Korianderblättchen fein hacken. Mit Semmelbröseln unter die Aprikosenfüllung mischen und abschmecken.

3. Die Putenbrust mit der Aprikosenmasse füllen und die Tasche mit Küchengarn zunähen. Das Fleisch in den Bratschlauch legen, den restlichen Wein dazugießen. Den Schlauch nach Anleitung verschließen und das Fleisch im Ofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) 1 Std. garen.