Rezept

Gefüllter Putenbraten

Ein Rezept von Gefüllter Putenbraten, am 12.10.2024

Zutaten

1	große Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
	schwarzer Pfeffer
	Cayennepfeffer
	1/8 l trockener Weißwein oder Hühnerbrühe
250 g	Mangold
1	Knoblauchzehe
	Salz
1 kg	Putenbrustfilet (ein möglichst gleichmäßiges Stück)
125 g	mittelalter Gouda
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Mangold waschen und putzen, trockenschütteln und hacken. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Mangold einrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und offen 5 Min. garen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Fleisch kalt abwaschen und abtrocknen. Mit einem großen scharfen Messer quer zu einer möglichst großen flachen Scheibe aufschneiden. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

3. Die Mangoldmischung auf der Fleischscheibe verteilen, den Käse raspeln und aufstreuen. Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden, dann auch außen würzen.

4. Das übrige Öl in einem Bräter auf dem Herd erhitzen, den Braten darin rundherum goldbraun anbraten. Mit dem Wein oder Brühe ablöschen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 50 Min. garen. Den Braten abkühlen lassen.

5. Zum Servieren das Garn entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden.