

Rezept

Kürbistopf mit Putenbrustfilet

Ein Rezept von Kürbistopf mit Putenbrustfilet, am 13.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. kg) | 3 rote Paprikaschoten |
| 2 Stangen Staudensellerie | 1 große rote Zwiebel |
| 1 kleine Chilischote | 3 vorwiegend festkochende Kartoffeln |
| 3 Möhren | 400 g Putenbrustfilet |
| 1 EL Pflanzenöl | 300 ml halbtrockener Weißwein |
| 3 EL Kürbiskernöl | Salz |
| Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss |
| 300 ml Gemüsebrühe | 80 g Schinkenspeck (in dünnen Scheiben) |
| 1-2 1-2 Frühlingszwiebeln | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Kürbis halbieren, entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Paprika vierteln, putzen, waschen und in Stücke schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und grob würfeln. Chilischote halbieren, putzen, Kerne entfernen. Die Schote waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin das Fleisch kurz anbraten und mit etwas Weißwein ablöschen.
3. Alle vorbereiteten Zutaten und Kürbiskernöl in den Römertopf geben. Würzen. Restlichen Weißwein und Brühe zugießen. Mit dem Schinkenspeck belegen. Zgedeckt bei 220° (Umluft 200°) 30 Min. garen. Backofen auf 170° (Umluft 150°) herunterschalten und weitere 20 Min. garen. Backofen ausschalten und alles noch 10 Min. ruhen lassen.
4. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Kürbistopf aus dem Ofen nehmen und mit Frühlingszwiebeln bestreuen.