

Rezept

# Putenbraten in Milch

Ein Rezept von Putenbraten in Milch, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Suppengrün (500 g)	1,2 kg Putenbrust
Salz	Pfeffer
½ TL edelsüßes Paprikapulver	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>300 ml</b> Milch
<b>30 g</b> Butter	1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Römertopf wässern. Suppengrün putzen, bzw. schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Putenfleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Rosmarin waschen. Suppengrün, Rosmarin und Lorbeerblatt in den Römertopf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Milch zugießen. Das Putenfleisch auf das Gemüse setzen und die Butter in kleinen Stückchen darauf verteilen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 90 Min. garen.
3. Braten herausnehmen und warm stellen. Rosmarin und Lorbeer entfernen. Gemüse und Garflüssigkeit in ein hohes, hitzebeständiges Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Nach Wunsch noch durch ein Sieb passieren. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.