

Rezept

Saftiger Putenbraten

Ein Rezept von Saftiger Putenbraten, am 01.10.2023

Zutaten

800 g Putenbrust am Stück	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
je 2 Zweige Rosmarin und Salbei	2 EL Butter
knapp 1/2 l Milch	1 EL Orangenlikör nach Belieben
etwas abgeriebene Orangenschale	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Putenbrust mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben. Kräuter waschen, trockenschütteln, mit Stielen grob zerkleinern.

2. Butter in einem Schmortopf erhitzen, Braten darin anbraten. Milch angießen, Kräuter einlegen. Braten zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. schmoren. Sauce sieben, einkochen lassen, mit Likör, Schale und Salz abschmecken. Braten in Scheiben schneiden, mit Sauce servieren.