Putenbraten

Backofen: **220° C Ober- / Unterhitze**
Backzeit: **ca. 2 h**
Zubehör: **Ofenmeister**

Zutaten:

ca. 1.500 g Putenbrust
1 EL Rapsöl
1 EL Senf
1 EL Honig
Suppengemüse
1 große Zwiebel
500 ml Fleischbrühe
1 TL Thymian
1 TL Majoran
Salz
Pfeffer
200 ml Sahne

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Suppengemüse und Zwiebel grob zerkleinern und im Ofenmeister verteilen.

Putenbrust trockentupfen, salzen und pfeffern.

Aus Öl, Senf und Honig eine Marinade herstellen und Fleisch damit großzügig einpinseln.
Dann Fleisch auf das Gemüse legen.

Fleischbrühe mit Kräutern verrühren und über das Gemüse gießen.

Im vorgeheizten Ofen mit Deckel ca. 1 h 50 min garen.

Fleisch herausnehmen, Brühe und Gemüse in den Thermomix umfüllen, Fleisch in den Ofenmeisterzurück legen und mit Deckel zum Warmhalten wieder in den ausgeschalteten Ofen geben.

Mixtopfinhalt pürieren. Sahne zufügen, gut verrühren und bei Bedarf Bedarf nachwürzen.

Je nach gewünschter Konsistenz der Soße etwas Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, zufügen und kurz aufkochen lassen.

Dazu passen z.B. Klöße und Gemüse / Rotkohl.

SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: ofenzauberei.de