

Gefüllte Putenbrust

Zutaten

1kg Putenbrust
von Hartmanns Putenhof

- 3 Semmel vom Vortag
- 200ml warme Milch
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Eßl gehackte Petersilie
- 1 Ei
- 100g geriebener Käse
- 500ml Brühle

Butter, Öl, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Semmeln klein schneiden, mit der Milch übergießen und etwas ziehen lassen. Eine Zwiebel klein schneiden und in etwas Butter glasig anbraten. Das Ei, Käse, Petersilie und Zwiebel zu der Semmelmasse hinzugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Putenbrust eine Tasche schneiden und mit der Semmelmasse füllen. Mit zwei Zahnstochern verschließen und das Fleisch salzen und pfeffern. Anschließend in einer heißen Pfanne mit den Karotten in Öl scharf anbraten, mit Brühe aufgießen und bei 130°C im Backofen für 90min garen. Nach dem Ende der Garzeit den Sud nach Belieben binden und abschmecken. *Guten Appetit*

Als Beilage empfehlen wir

Brokkoli und Blumenkohlgemüse mit Bandnudeln

...noch ein Tipp

Die Brust wird besonders saftig, wenn sie während des Bratens mehrmals mit dem Bratensaft übergossen wird.

Sollte es an Bratensaft mangeln, einfach weiter Wasser oder Brühe nachgießen.