

REZEPT DES MONATS

NOVEMBER 2018

# PUTENBRUST MIT GETROCKNETEN TOMATEN

GANZ EINFACH, ABER MACHT ZU JEDER JAHRESZEIT WAS HER.

60



Minuten

VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

4



Genießer

ANZAHL DER PERSONEN



## ZUTATEN:

- 1 kg Putenbrust am Stück
- 4 Zwiebeln, wer es milder mag 5 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
- Einige Stiele Salbei, Thymian und Rosmarin nach persönlichem Geschmack
- Getrockneter Rosmarin und Thymian
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 200 ml Hühnerfond

## DAS PASST DAZU:

### BEILAGEN:

- Spätzle
- Kartoffeln
- Kartoffelpüree
- Pasta
- Rotkohl
- Salat



Rezept direkt  
auf dem  
Smartphone  
oder Tablet  
anschauen?



## SO GEHT'S:

1. Die frischen Kräuter fein hacken (dabei einige Zweige am Stück aufbewahren) und mit den getrockneten vermengen. Die Zwiebeln und den Knoblauch jeweils separat fein würfeln. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Putenbrust unter kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocknen und rundum mit der Kräutermischung einreiben.
3. Rundherum leicht salzen und pfeffern.
4. Die Tomaten abgießen und das dabei aufgefangene Öl in einen ausreichend großen Bräter geben.
5. Den Bräter erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.
6. Fleisch herausnehmen, Temperatur reduzieren und im verbliebenen Öl die gewürfelten Zwiebeln und den fein gewürfelten Knoblauch andünsten.
7. Die gewürfelten Tomaten zugeben, kurz durchschmoren und mit etwas Brühe oder Fond angießen.
8. Das Fleisch wieder in den Bräter legen und einige Kräuterzweige dazu legen. Im geschlossenen Bräter in dem vorgeheizten Backofen 45 Min. garen, dann ca. 20 Min. ohne Deckel braten. Gelegentlich wenden. Ab und zu begießen, evtl. verdunstete Flüssigkeit nachfüllen. Man braucht nicht unbedingt den ganzen Fond. Es ist aber wichtig, das Fleisch zu begießen, damit es zart bleibt. Daher sollte man es auch ggf. im Bräter wenden.
9. Fleisch herausnehmen, den verbliebenen Sud (ohne die Kräuterstängel) mit Sahne aufkochen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. andicken (mach ich nicht). Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren.

