

Putenbraten mit Honigkruste

Für 4 - 6 Personen, aus der MIELE-Küche

1000 g Putenbrust
1 TL Salz, 1/2 TL Cayennepfeffer
2 EL flüssiger Honig
2 TL Öl
750 ml Hühnerbrühe (Instant)
100 g Speck in Scheiben
2 Zwiebeln, geviertelt
3 Karotten, geviertelt
1 TL Thymian, gehackt

Saucenrahm nach Wunsch

Gesamte Backofen-Dauer ca. 90 Minuten



Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Honig, Öl, Salz und Cayennepfeffer verrühren.

Die Putenbrust rundum mit dieser Mischung bestreichen. In einen Bräter legen und zugedeckt etwa 45 Minuten garen. Das Fleisch mit dem entstandenen Bratensaft begießen.

Etwa die Hälfte der Brühe, Zwiebel- und Karottenwürfel sowie den Thymian zufügen und weitere 15 Minuten zugedeckt garen. Das Bratenstück mit Speckscheiben belegen, die restliche Brühe zufügen und offen 30 Minuten weiter garen. Das Bratenstück entnehmen.

Bratflüssigkeit einschließlich Gemüse pürieren. Eventuell noch etwas Brühe oder Saucenrahm (je nach Wunsch) zufügen.

Falls die Sauce zu dünn ist: mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Mit dem in Scheiben geschnittenen Putenbraten servieren.

Zubereitungstipps

Mit Salzkartoffeln oder Knöpfli servieren. Als Gemüse passen Karotten geschmacklich gut dazu.

Dieser Weihnachtsbraten lässt sich gut vorbereiten, ist preiswert und trotzdem raffiniert.

En Guete
Ihr rösch küchen Team