



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. Putenbrüste
120 g Bauchspeck
1 EL Öl
1 EL Mehl
65 ml Most
0,25 l Suppe
250 g Weißer Spargel
0,25 l Most
65 ml Obers
40 g Butter
30 g Mehl
Zucker
Zitronensaft
Basilikumblätter
Salz
Pfeffer, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Dazu passen Schwarzbrotrollchen:
Schwarzbrot würfelig schneiden, Ei und Salz unterrühren, in Frischhaltefolie einwickeln, mit einer Fleischgabel mehrmals einstechen und in Salzwasser ca. 15 Min kochen lassen.:

Ilse Straßmayr

Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Mostkulinarium*

Gefülltes Putenbrüsti auf Most-Spargelgemüse

Zubereitung

Gefülltes Putenbrüsti für 4 Portionen

- Zutaten: 4 Putenschnitzel à ca. 150–180 g, 120 g Bauchspeck, einige Basilikumblättchen, Salz und Pfeffer, 1 EL Öl zum Braten, 1 EL Mehl, ca. 1/16 l Most, ca. 1/4 l Suppe
- Putenschnitzel vorsichtig klopfen, würzen, mit Speck und Basilikumblättchen belegen und einrollen – bei Bedarf mit Zahnstocher fixieren.
- Pfanne erhitzen, die Putenrouladen braten.
- Mit etwas Mehl stauben, mit Most ablöschen und mit Wasser oder Suppe aufgießen; kurz durchkochen lassen.
- Zudecken und 5 -10 min rasten lassen.

Most-Spargelgemüse für 4 Portionen

- Zutaten: 250 g Spargel, Salz und Pfeffer, Zucker, 1/4 l Most, Zitronensaft, 1/16 l Obers, 40 g Butter, 30 g Mehl
- Spargelfond herstellen - Pikante Mischung aus Salz, Pfeffer, Most, Zucker und Zitrone herstellen.
- Spargel schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und bissfest kochen.
- Aus Butter und Mehl eine Einmach bereiten, mit etwas Spargel Most Fond (ca. 1/4 l) aufgießen.
- Gut durchkochen lassen und zum Schluss den Spargel und das halbgeschlagene Obers einrühren.