

Putenbraten mit Gemüsesauce

Angaben für 10 Portionen:

1800g	Putenbrust oder Putenrollbraten Salz, Pfeffer, Rosmarin
30g	Rapskernöl
100g	Zwiebeln
50g	Karotten
40g	Sellerie
50g	Tomatenmark
500g	Weißwein
1 l	Gemüsebrühe o. Geflügelbrühe zerdrückte Wacholderbeeren Lorbeerblatt, Piment
20g	Salz Apfelessig Prise Zucker

Zubereitung:

Die vorbereitete Putenbrust oder Putenrollbraten gut salzen und pfeffern, mit Rosmarin würzen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

In eine Bratpfanne Öl hinein geben und das gewürzte Fleisch in die Pfanne setzen. In Ofen schieben.

Wurzelgemüse und Zwiebeln putzen und in grobe Würfel schneiden.

Zusammen mit Lorbeerblatt, Piment und Wacholderbeeren zu dem Fleisch geben, die Temperatur auf 150°C reduzieren und 1 Stunde bra ten.

Falls notwendig, leicht mit Brühe untergießen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einem neuen Gefäß zurück in den Backofen schieben.

Dem Bratenrückstand Tomatenmark und Mehl zugeben, auf dem Herd gut rösten, mit Brühe ablöschen und die Sauce ca.15min kochen lassen. Durch ein Sieb geben.

Mit Apfelessig und mit einer kleinen Prise Zucker abschmecken.