

## Putenbraten super saftig

### Zutaten

1kg Putenbraten

1 Paprika

1 Zwiebel

### Zutaten für die Soße

700ml Geflügelbrühe (Instant)

200ml saure Sahne

2 EL Mehl

Butter

1 TL Zitronensaft

½ TL Zucker

Salz, Pfeffer, etwas Basilikum



### Zutaten für die Marinade

1 – 1,5 EL Basilikum getrocknet

1 TL Rosmarin getrocknet

½ TL Sambal Olek optional Chiliflocken

1 EL scharfer Senf

Ca. 40g Butter

Salz, Pfeffer

### Mit der Marinade fangen wir an!

Die Butter für 10 – 20 Sekunden in die Mikrowelle erhitzen bis sie geschmolzen ist

½ TL Salz etwas Pfeffer aus der Mühle und den restlichen, obenstehenden Zutaten richten

### So geht es weiter!

Fleisch waschen und trocknen.

Mit der flüssigen Marinade und [Silikonpinsel](#) das Fleisch ringsum einstreichen.

Das marinierte Fleisch abgedeckt, in einer [Glasschüssel](#) kühl, für 1-2 Std ruhen lassen

### Die Soße. So funktioniert es!

40g Butter im Topf erhitzen.

2 EL Mehl dazu geben und unter ständigem Rühren eine Mehlschwitze richten.

Das Mehl etwas bräunen lassen.

Mit der Geflügelbrühe ablöschen und nach und nach die 700ml dazu geben.

200ml saure Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, einer Prise Zucker und etwas Basilikum würzen und abschmecken.

Bei schwacher Hitze auf dem Herd lassen und gelegentlich umrühren.

### So geht es weiter!

Eine Zwiebel vierteln

Die Paprika entkernen und in grobe Stücke oder Streifen schneiden

Gemüse in den [Ofenmeister](#) geben.

Das marinierte Fleisch auf das Gemüse setzen.

Die Marinade ist jetzt fest und kann am Boden vom Behälter in dem es mariniert wurde kleben bleiben.

Den Behälter noch mal kurz in die Mikrowelle geben und die nun wieder flüssige Marinade erneut auf das Fleisch streichen

### **So geht es weiter!**

Den Backofen auf 230C Umluft vorheizen

Den [Ofenmeister](#) mit dem Fleisch, ohne Deckel in den Ofen geben

Für 25 – 30 Minuten backen

Bis das Fleisch leicht gebräunte Stellen bekommt

### **So geht es weiter!**

Den Ofenmeister aus dem Ofen nehmen und die heiße Soße um das Fleisch dazu geben.

Deckel aufsetzen und zurück in den Ofen.

Den Ofen auf 80C zurückschalten.

Normal kann es auch aus geschaltet werden je nach Ofen.

Der [Ofenmeister](#) hält die Wärme so gut das es normal kein nachheizen braucht

Bei mir hat der Ofen nicht nachheizen müssen

Den Braten lassen wir jetzt 40 – 45 Minuten in der Soße ziehen

Je nach Größe des Fleisches die Zeiten eventuell anpassen.

Das Fleisch aus der Soße heben

Die Soße noch einmal umrühren

Normal ist ein nachwürzen der Soße nicht nötig.

Das Fleisch in Scheiben schneide.

Schon jetzt spürt man wie saftig und zart das Fleisch ist.

Mit Kroketten und Brokkoli oder anderem Gemüse servieren

**Guten Appetit!**

[www.witt-pc.de](http://www.witt-pc.de)