

## Gefüllte Putenbrust im Lauchmantel

### Zutaten:

**800g Putenbrust**  
**2 Stangen Lauch**  
**150 - 200g TK Blattspinat**  
**1 Packung Salakis Schafskäse**  
**2 Karotten**  
**2 Zwiebel**  
**200g Sahne**  
**800ml kräftige Hühnerbrühe (Instand)**  
**8 – 10 Scheiben Rinderschinken oder geräucherter Schweine – Speck**  
**Salz, Pfeffer**  
**Cayenne Pfeffer, Chili**  
**2 TL Mehl**  
**1 TL Tomatenmark**  
**25g Butter**  
**Etwas Zitronensaft**



### So funktioniert es!

Putenbrust abspülen und trocknen  
 Blattspinat antauen lassen und mit zerbröseltem Feta mischen.  
 Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Chili würzen.  
 Die einzelnen Blätter der Lauchstange trennen. Das obere grün nicht entfernen  
 Im Topf oder Spülbecken 2x mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten im heißen Wasser liegen lassen.  
 Bis die Blätter weich sind.  
 In die Putenbrust mit spitzem Messer eine Tasche schneiden.  
 Spinat – Feta – Mischung in die Putenbrust füllen und mit Zahnstocher verschließen.

### Putenbrust wird nicht zusätzlich gewürzt

Den Rinderschinken auflegen und Putenbrust drehen.  
 Diese Seite auch mit Schinken belegen.  
 Wer Speck nehmen möchte diesen um die Brust legen  
 Wir hatten moslemische Gäste daher der Rinderschinken  
 Die weichen Lauchblätter längs und auch Quer um die Putenbrust wickeln  
 Es darf ruhig doppelt gewickelt werden.  
 Karotten und Zwiebeln vierteln, als Gemüsebett in den Ofenmeister geben  
 Die eingewickelte Brust auf das Gemüse in den Ofenmeister geben  
 Mit 600ml Hühnerbrühe angießen.  
 Mit Deckel in den, auf 200C Umluft geheizten, Ofen geben.  
 Nach 60 Minuten die Putenbrust mit der Brühe aus dem Ofenmeister begießen und die Temperatur auf 120 - 130C  
 O/U senken für weitere 50 Minuten mit Deckel ziehen lassen

### Zwischenzeitlich kümmern wir uns um die Soße!

Butter in einen Topf schmelzen bis sie etwas Farbe annimmt.  
 2 TL Mehl dazu geben und kräftig rühren.  
 Das Mehl bräunen aber nicht verbrennen lassen.  
 1 TL Tomatenmark dazu geben und mit anrösten.  
 Mit dem Rest der Brühe, 200ml ablöschen  
 200ml Sahne dazu geben, so dass ein breiartiger Soßengrundstock entsteht.  
 Den Soßenbrei ohne Wärmezufuhr stehen lassen

**Nach den 50 Minuten bei 130C O/U**

Die Putenbrust, auf ein Schneidbrett aus der Brühe - Bratenfond heben.

Den Bratenfond aus dem Ofenmeister, Schluck für Schluck, mit einer Suppenkelle, bei mittlerer Hitze in die Mehlschwitze rühren einmal kurz aufkochen bis eine feine sämige Soße entsteht.

Durch das anbräunen des Mehls hat die Soße einen tollen, leichten rauch Geschmack

Mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken

Putenbrust aufschneiden und mit Paprikareis servieren.

**Guten Appetit!**

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