WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackbraten mit Kürbispüree

Zutaten (für 4 Personen):

595 g Putenhackfleisch
1.5 Brötchen vom Vortag
2 Eier
2 EL Senf
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
200 g Bacon
1 kg Kürbis
200 ml Milch
1 Bund Suppengemüse
600 ml Geflügelfond
1 TL Stärke



Nährwerte:

Pro Portion ca. ca. 783 kcal, 42 g Fett, 50 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 1,5 Stunden (davon 1 Stunde Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackbraten mit Kürbispüree

Zubereitung:

1. Zuerst die Brötchen in lauwarmem Wasser aufweichen und gut ausdrücken. Dann die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



2. Jetzt das Putenhackfleisch mit aufgeweichten Brötchen, Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer, Senf, Eiern und Schnittlauchröllchen gut miteinander verkneten.



3. Als nächstes den Bacon auf einem Backpapier leicht überlappend auslegen und mit der Putenhackfleischmasse bestreichen. Dann den Putenhackbraten aufrollen – das geht am besten, wenn ihr das Backpapier etwas zur Hilfe nehmt und mit aufrollt.

Putenhackbraten mit Kürbispüree



4. Dann das Suppengemüse putzen, grob kleinschneiden und um den Putenhackbraten legen.



5. Anschließend 200 ml Geflügelfond angießen und alles zusammen für 1 Stunde bei 180 Grad im Ofen garen.



Putenhackbraten mit Kürbispüree

6. Den Kürbis in Spalten schneiden und die Kürbisspalten für 30 bis 35 Minuten mit in den Ofen geben.



7. Dann in der Milch pürieren und warmhalten.



8. Zum Schluss das Ofengemüse mit dem restlichen Geflügelfond pürieren und die Stärke einrühren.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenhackbraten mit Kürbispüree

9. Jetzt nur noch alles anrichten und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**