

Putenbraten mit Senfkruste, Kartoffeln

Zutaten

(für 4 Personen):

1 kg Putenbrust
2 EL Olivenöl
2 EL Honig
0.5 EL Butter
3 EL körniger Senf
150 ml Geflügelfond
1 kg Kartoffeln
2 Eier
2 Lauchzwiebeln
100 g Salat-Mayonnaise
1 TL Senf
100 g Joghurt
100 g Crème fraîche
1 Kästchen Kresse
Salz und Pfeffer
roter Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. ca. 897 kcal, 42 g Fett, 62 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 75 Minuten (davon circa 60 Minuten Garzeit im Ofen)

Putenbraten mit Senfkruste, Kartoffeln

Zubereitung:

1. Für den Putenbraten als erstes Putenbrust in dem Öl von jeder Seite...



2. ... circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



3. Honig, geschmolzene Butter und Senf mischen. Putenbrust damit bestreichen...





Putenbraten mit Senfkruste, Kartoffeln

4. ... und 150 ml Geflügelfond angießen. Anschließend Putenbrust für circa 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



5. Danach die Kartoffeln waschen, schälen und kochen. Die Eier ebenfalls kochen, anschließend abkühlen lassen, pellen und kleinschneiden. Danach die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

Für die Zubereitung der Kressesauce Mayonnaise, Senf, Joghurt, Crème fraîche, Lauchzwiebelringe, Kresse und gekochte Eier mit einer Prise Salz und Pfeffer verrühren.



6. Jetzt nur noch alles zusammen anrichten, mit rotem Pfeffer toppen und Putenbraten mit Senfkruste genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenbraten mit Senfkruste, Kartoffeln



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-gefluegel.de