

GEFÜLLTER PUTENBRATEN



Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Putenbrust (Tasche zum Füllen einschneiden lassen), 250 g Rinderhackfleisch, 300 g frischen Spinat, 2 Knoblauchzehen, 3 EL kleinblättrige Haferflocken, 1 Ei, 400 g Champignons oder Pfifferlinge, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano, Thymian, 1¼ l Geflügelbrühe; nach Geschmack ¼ fränkischer Riesling, 1 EL Mehl, 20 g Butter; Rapsöl zum Anbraten



Zubereitung (ca. 45 Min.)

Den Spinat putzen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, mit kaltem Wasser überbrausen und das Wasser ausdrücken. Champignons/Pfifferlinge säubern und eventuell vierteln.

Das Hackfleisch mit Spinat, Knoblauch, Haferflocken, Ei und Gewürzen abschmecken.

Die Putenbrust mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Anschließend mit der Hackfleisch-Spinat-Mischung füllen.

Die Putenbrust in einem Bräter mit wenig Rapsöl anbraten, die Champignons/Pfifferlinge zugeben und mit der Brühe ablöschen. Anschließend den Bräter bei 180°C Umluft ca. 1 Stunde in den Backofen schieben. 15 Minuten vor Garende, Butter und Mehl miteinander verkneten und beimengen (Soße wird sämig) und den Riesling nach Geschmack zugeben. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Kartoffeln, Nudeln, Semmelknödel und Gemüse je nach Jahreszeit.