

Putenbrust in Rieslingsauce



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	6 Esslöffel
Riesling Sylvaner	1 Achtel
Zwiebeln	2 Stk.
Putenbrust	1.2 kg
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	1 Esslöffel
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Achtel
Getrockneter Rosmarin	2 Esslöffel
Champignons	50 Dekagramm
Butter	5 Dekagramm

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und vierteln. Putenbrust mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In einer Bratwanne Öl erhitzen, Putenbrust einlegen und rundum bei großer Hitze etwa 5 Minuten anbraten. Fleisch aus der Bratwanne nehmen. Zwiebeln im Bratrückstand anrösten, Champignons dazugeben und mit braten. Mehl beifügen, kurz durchrühren und mit Riesling und Bouillon aufgießen. Putenbrust einlegen, mit Rosmarin bestreuen, Sauce einmal aufkochen lassen und Putenbrust zugedeckt im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200 Grad etwa 1 Stunde braten. Fleisch aus der Sauce nehmen und etwa 5 Minuten rasten lassen. Sauce noch einmal aufkochen lassen, kalte Butterflocken mit der Schneerute unterrühren und von der Hitze nehmen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Rieslingsauce anrichten und mit frischem Kerbel und blanchierten Karottenscheiben garnieren.

Dazu passend: Reis.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-944-Putenbrust-in-Rieslingsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at