

Putenbraten mit Pilzsauce

- 1/2 Pute 3,5 - 4,5 kg
- 6 Scheiben geräucherten durchwachsenen Speck
- 1 Bund Suppengrün
- 500 g frische Champignons
- 1 Glas Pfifferlinge
- 1 EL Mehl
- 125 g Schlagsahne
- 1 Orange
- 2 TL Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer

Pute waschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Brust mit Speck belegen. Auf dem Rost über der Fettpfanne im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Ober- und Unterhitze) 2,5 bis 3 Std. braten. Suppengrün putzen, waschen, grob zerkleinern und nach 30 Min. Bratzeit in die Fettpfanne geben. Nach und nach 3/4 Liter Wasser angießen. Die Pute zwischendurch mehrmals mit dem Bratenfond begießen.

Champignons putzen und vierteln, Pfifferlinge abtropfen lassen. 1 EL Fett erhitzen und die Champignons darin 5 Min. anbraten. Pfifferlinge zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Mehl in wenig Wasser anrühren, in den Fond geben und mit Sahne verfeinern. Ca. 5 Min. köcheln lassen. Pilze zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Orangenscheiben und Preiselbeeren garnieren.



SPARGELHOF
Bolhuis

Quebbren 15, 22889 Tangstedt-Kringel
Tel: 04109/252930