



PUTENBRUST MIT APFEL-MARONIFÜLLE

ZUBEREITUNG

90 Minuten

So schmeckt Weihnachten! Ob im Advent oder als Hauptspeise am heiligen Abend: Unsere Putenbrust mit Apfel-Marionifülle bringt nicht nur den Gaumen in Festtagsstimmung! Und – pssst! – ist ganz einfach zubereitet!

- Für die Fülle die Maroni vierteln und den Apfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
- In einem Kochtopf die Milch mit 2 EL KRONENÖL vermengen, aufkochen und über die Semmelwürfel in einer Schüssel gießen. Die Apfelstücke, Maroni, Petersilie und das Ei untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 30 Minuten ziehen lassen.
- Den Backofen auf 180 °C (Ober - und Unterhitze) vorheizen.
- Die Putenbrust mit Schmetterlingsschnitt aufschneiden, um ein möglichst großes Fleischstück zu erhalten. Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Fülle belegen und einrollen bzw. zusammenklappen. Die Enden einschlagen und mit Küchengarn abbinden.
- Das Bratblech mit etwas KRONENÖL einfetten und die Putenbrust auf mittlerer Schiene für 50 bis 60 Minuten in den Backofen geben.
- Nach ca. 20 Minuten die Putenbrust mit den Rosmarinzwiegen belegen und ein wenig Suppe zugießen. Die restliche Suppe nach und nach beimengen.
- Die fertige Putenbrust aus dem Bratblech nehmen und in Alufolie zugedeckt warm stellen.
- Den Bratensaft in eine Sauciere füllen.
- Küchengarn vom Braten entfernen, aufschneiden und servieren. Als Beilage empfehlen wir Kohlsprossen.

ZUTATEN

4

- 550 g Putenbrust (ausgelöst)
- 4 Zweige Rosmarin
- 350 ml Gemüsesuppe
- 3 EL KRONENÖL
- 1 Apfel
- 50 g Maroni (geschält und gebraten)
- 50 ml Milch
- 70 g Semmelwürfel
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 Ei (M)
- Muskat
- Salz [&] Pfeffer

Beilage:

- 500 g Kohlsprossen