



Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für den Putenbraten

1 Stk. Puten Oberkeule,

ausgelöst und mit einem

Garn gebunden

250 g Zwiebeln, grob

geschnitten

200 g Möhren, klein geschnitten

200 g Sellerie, klein geschnitten

2 EL Tomatenmark

300 ml Rotwein

1 L Gemüsesuppe

1 Prise

✓ Neugewürz (Piment)

ganz

1 Stk.

Lorbeerblätter ganz

1 Prise

✓ Nelken ganz

2 Stk. Zimt ganz

1 Prise

◆ Pfeffer schwarz ganz

Maizena zum Binden

Für die Polenta

250 ml Milch 250 ml Wasser 150 g Polenta 25 g Butter

40 g Parmesan gerieben

3 Stk. Eidotter

250 g Champignons geviertelt

1 EL Öl zum Anbraten

1 Prise Meersalz jodiert fein

Putenbraten mit Champignon-Chili-Polenta

(可 120-140 Min (中)(中)(中)

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Campignons in Öl kurz anbraten und salzen. Anschließend Wasser, Milch, Butter, Chilipulver aufkochen und die Polenta einrühren.
- Jetzt Parmesan sowie die Champignons hinzugeben und Eidotter unterrühren. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und bei 170°C für 30 Minuten backen.
- 3 Das Fleisch salzen und von allen Seiten rundherum anbraten. Danach Zwiebel, Wurzelgemüse und Tomatenmark anrösten. Im weiteren Schritt mit Nelken, Salz, Neugewürz, Lorbeerblatt, Zimt und Pfeffer würzen.

TIPP: In einem Schmortopf gelingt's am besten.

- 4 Jetzt das Gemüse mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Sobald der Rotwein eingekocht ist, den Braten auf das Gemüse setzen.
- 5 Die Suppe in den Topf gießen und zugedeckt im Rohr bei 140°C für ca. zwei Stunden garen lassen. Hin und wieder den Braten umdrehen.
- 6 Sobald der Braten weich ist diesen wieder aus dem Topf nehmen und zugedeckt mit Alufolie beiseitestellen. Danach das Gemüse mit dem Sud durch ein Sieb abseihen und passieren. Sauce abschmecken und mit Maizena binden.
- 7 Zum Schluss den Braten und die Polenta aufschneiden und gemeinsam mit der Sauce servieren.



