



Putenbraten mit Honigkruste

Zutaten

für 4 Personen

1kg	Freiland Putenbrust vom Meierhof *
1 TL	Salz
½ TL	Cayennepfeffer
2 EL	flüssiger Honig*
2 TL	Öl*
750ml	Geflügelfond vom Meierhof*
100g	Bauchspeck vom Meierhof in Scheiben*
2	Zwiebeln
3	Möhren
1 TL	gehackter Thymian
	Speisestärke

*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen

Zubereitung

Honig, Öl, Salz, Thymian und Cayennepfeffer verrühren. Putenbrust vom Meierhof in einen Bräter geben und im Backofen bei 180°C 45 Minuten braten. Das Fleisch mit dem entstandenen Bratensaft begießen. Zwiebeln und Möhren in Viertel schneiden. Etwa die Hälfte des Fonds sowie die Zwiebeln und die Möhren zufügen und nochmals 15 Minuten zugedeckt garen. Das Bratenstück mit Speckscheiben vom Meierhof belegen. Restlichen Fond zufügen und offen 30 Minuten weitergaren. Den Braten entnehmen. Bratflüssigkeit und Gemüse pürieren. Eventuell noch etwas Sahne zufügen und je nach Beschaffenheit der Soße mit etwas angerührter Speisestärke binden. Den Braten in Scheiben schneiden und mit Soße servieren.

Dazu empfehlen wir Rosmarinkartoffeln, frischem Salat und einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282