

Bierfleisch-böhmisch

Wir empfehlen alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden.



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

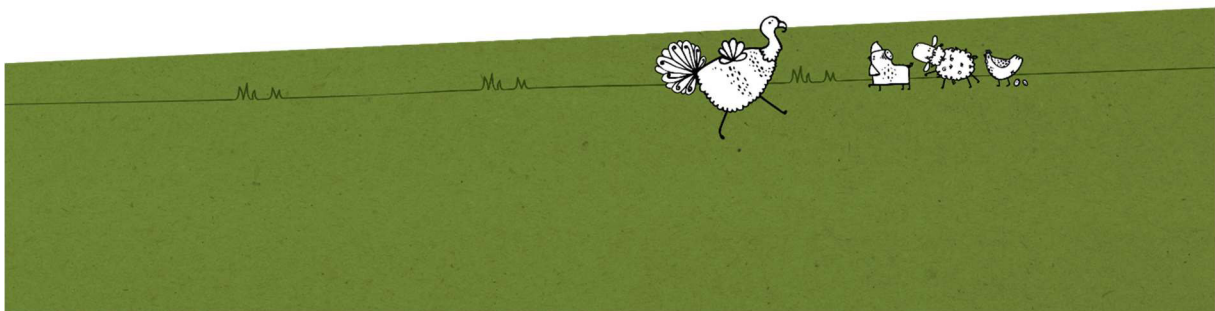
Zutaten:

- 🐔 1 kg dunkles Putenfleisch (Oberkeule, Unterkeule)
- 🐔 2 Zwiebeln
- 🐔 2 EL Glücks-Öl
- 🐔 Salz
- 🐔 1 EL Kümmel
- 🐔 ¼ helles Bier

Zubereitung:

Putenhaxen auslösen und Fleisch würfeln, Zwiebel hacken. Fleisch in heißen Öl anbraten, Zwiebeln zugeben und goldgelb rösten. Salz und Kümmel zugeben, Bier aufgießen. Im geschlossenen Topf ca. 40 min. garen.

Gutes Gelingen!



Feiner Brotaufstrich

Wir empfehlen alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden.



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

Zutaten:

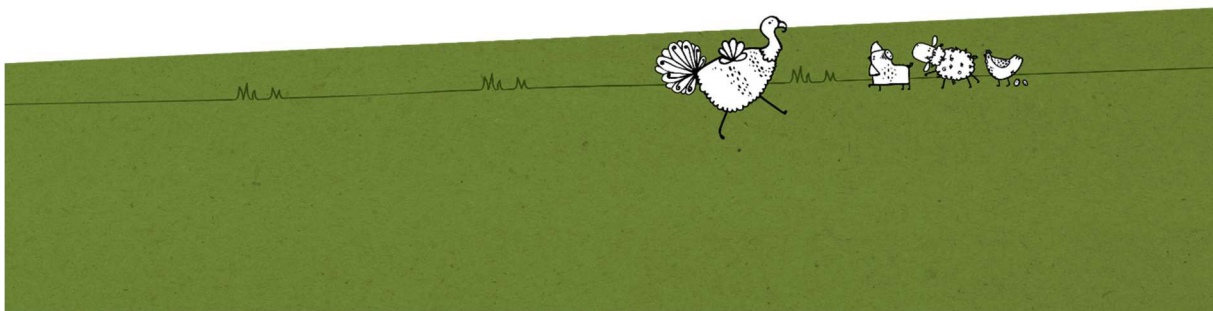
- 🐔 250g gegartes, entbeintes Putenfleisch
- 🐔 50g Mandeln
- 🐔 80g weiche Butter
- 🐔 Salz
- 🐔 Weißer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

Das Putenfleisch enthäuten und durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein hacken. Die Mandeln mit kochend heißem Wasser kurz überbrühen, dann schälen und feinmahlen. Das Putenfleisch und die Mandeln gründlich miteinander vermengen. Die Hühnercreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante: Zur Abwechslung können Sie die Mandeln auch einmal durch Esskastanien ersetzen. Dazu 50g gebratene oder gekochte Esskastanien pürieren und unterrühren.

Gutes Gelingen!



Gebratene Putenkeule/Flügel/Rollbraten



BIO
HOF **KRAUT
GARTNER**

Zutaten für 2 Personen:

- 🍷 2 Keulen oder 2 Flügel oder 1 Rollbraten
- 🍷 10 g Butter
- 🍷 Eine Prise Cayennepfeffer
- 🍷 Halber Becher Sauerrahm
- 🍷 Halber Apfel
- 🍷 1 EL Honig
- 🍷 Halber TL Salz
- 🍷 1/4 l Wasser
- 🍷 Halber Zwiebel
- 🍷 Krauti's Grill u. Bratgewürz
- 🍷 Glück's-Öl

Zubereitung:

Putenfleisch waschen, trocknen und mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer einreiben oder Krauti's Grillgewürz verwenden

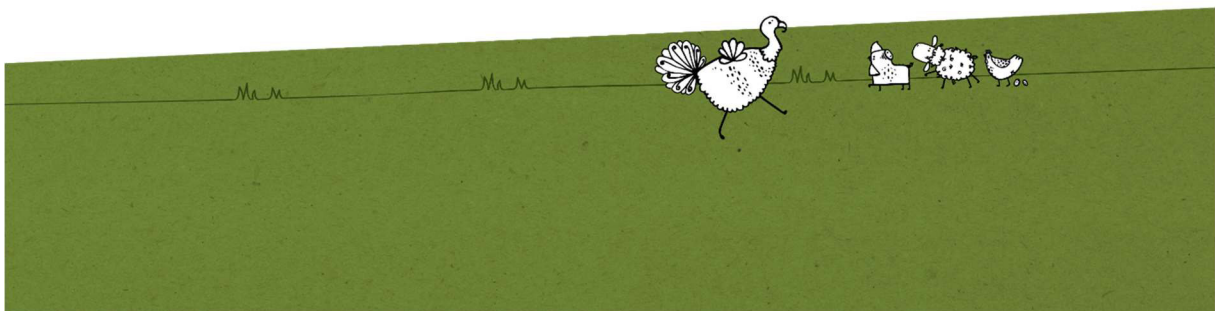
Mit weichem Fett (Glücks-Öl) bestreichen. Zwiebelachtel, Apfelspalten und einen 1/4 l Wasser zum Fleisch in eine Form geben.

In den Ofen schieben, auf 150 Grad schalten und ca. 1 Stunde 15 Minuten braten

Fleisch mit Honig bestreichen und weitere 30 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Bratensud mit einem Achtelliter Wasser loskochen und durch ein Sieb streichen.

Sauerrahm zugeben und fünf Minuten kochen. Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und zum Fleisch servieren.

Gutes Gelingen!



Gefüllte Putenbrust



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

Zutaten für 4 Personen

- 1 Putenbrust ca. 800g
- Salz
- 20g Butter
- 1/8l Rose oder Rotwein
- 1 Teelöffel Mehl

Fülle:

- 2 Schneidsemeln
- 1 Ei
- Etwas Milch
- 20 g Butter
- 1 EL feingeschnittene Zwiebel
- 1 EL gehackte Petersilie
- Etwas Thymian
- 120 g Putenleber

Zubereitung:

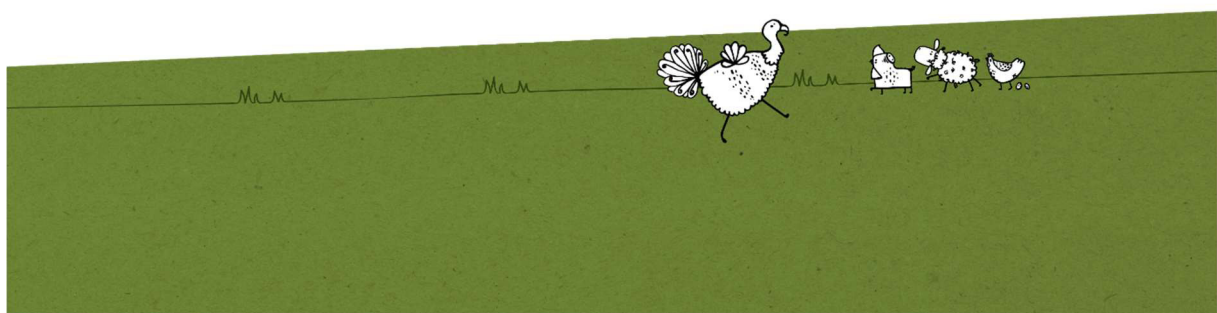
Putenbrust aufschneiden, um eine möglichst große Fläche zu erhalten. Die Brust salzen, mit Fülle belegen, zusammenrollen und mit Zahnstochern zusammenheften. Eine Pfanne erhitzen, Butter aufschäumen und die Brust sowie kleingehackte Petersilie auf allen Seiten gut bräunen.

Im Rohr bei 180 Grad fertigbraten. Putenbrust warmstellen. Den Bratensatz mit Mehl bestäuben und weiterrösten. Wein und 1/8l Wasser aufgießen, verkochen lassen und abschmecken, anschließend abseihen. Die Putenbrust schräg aufschneiden und mit Saft umkränzen.

Fülle: Schneidsemeln entrinden, würfelig schneiden, mit Ei und erforderlicher kleiner Menge Milch anfeuchten. In aufgeschäumter Butter Zwiebel glasig rösten. Grobgeschnittene Putenleber sowie Petersilie und Thymian begeben und kurz weiterrösten. Zu den Semeln geben und mit Saft umkränzen.

Beilage: gekochte, in Butter geschwenkte Karotten und Brokkoli.

Gutes Gelingen!



Gefüllte Weihnachtspute



BIO
HOF **KRAUT
GARTNER**

Zutaten für 6 Personen:

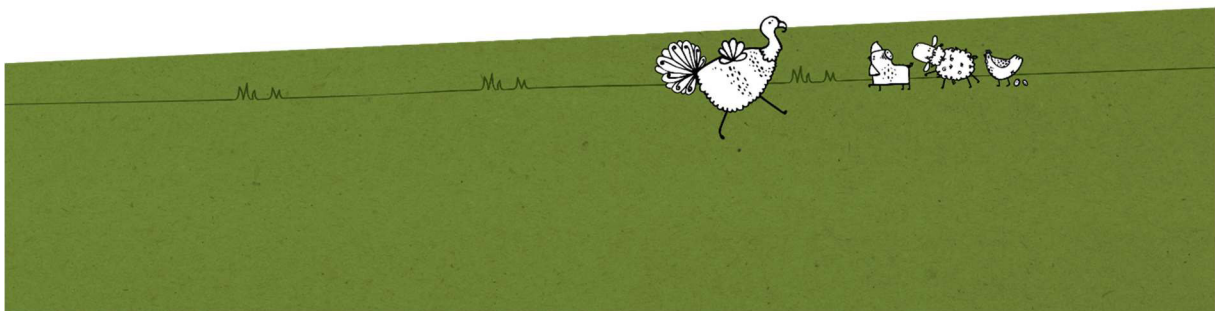
- 🍷 1 Pute, ca.5 kg
- 🍷 1 Zitrone
- 🍷 Etwas Salz
- 🍷 2 EL Margarine/ Butter
- 🍷 1 TL Paprikapulver
- 🍷 250g Putenschmalz/ Schweineschmalz
- 🍷 5 Scheiben Toastbrot/ Semmeln
- 🍷 3 Eier
- 🍷 1 Zwiebel
- 🍷 Etwas Pfeffer
- 🍷 Petersilie, gehackt, Salbei
- 🍷 Tomatenmark
- 🍷 Mehl
- 🍷 Honig

Die Pute mit Zitronensaft beträufeln, innen und außen mit Salz würzen. Toastscheiben in grobe Würfel schneiden, mit den verquirlten Eiern vermischen. Zwiebeln in Schmalz leicht anrösten, Petersilie zugeben und zu den Eiern dazu mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen.

Die Masse vermischen, in die Halsöffnung der Pute füllen und zusammennähen. Bleibt etwas Masse übrig, füllt man sie in die Bauchhöhle. Butter zerlassen, mit Paprikapulver verrühren und die Pute damit einpinseln.

In dem vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad ca. 5 Stunden garen, wenn man einen Stichthermometer hat, die Kerntemperatur sollte 72°C haben, dann ist er durch und noch sehr saftig. Während der letzten halben Stunde den Deckel (Alufolie) runtergeben, damit die Pute ringsum bräunt, und zum Schluss kann man die Pute mit Honig beträufeln. Bratensatz mit Tomatenmark verrühren und mit Mehl binden.

Gebundene Bratensatz dazu reichen, Pute mit Gemüse oder gebratenen Kartoffeln servieren.



Geschnetzeltes mit Bananen-Curry

Wir empfehlen alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden.



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

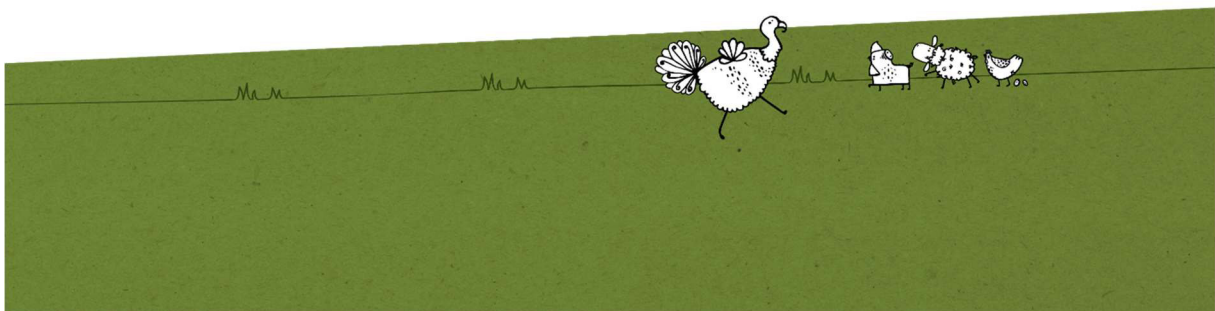
Zutaten für 4 Personen:

- 600g Geschnetzeltes (am besten von der Oberkeule)
- 2 Bananen
- 2 Äpfel
- Zitronensaft
- 1 Staud Bleichsellerie
- 30g Butter
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 2 Teelöffel Curry
- 1 Becher Sauerrahm

Zubereitung:

Das Fleisch in Streifen schneiden, Bananen in Scheiben und Äpfel in Stücke schneiden. Obst mit Zitronensaft beträufeln. Staudensellerie oder Porree in Stücke schneiden. Das Fleisch in wenig Fett anbraten, würzen, herausnehmen und warm stellen. Gemüse und Obst zufügen und andünsten. Mit Curry bestäuben, mit Wasser löschen, Sauerrahm dazugeben und etwas durchkochen lassen. Fleisch unterheben und abschmecken.

Gutes Gelingen!



Paprikaschnitzel

Wir empfehlen alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden.



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

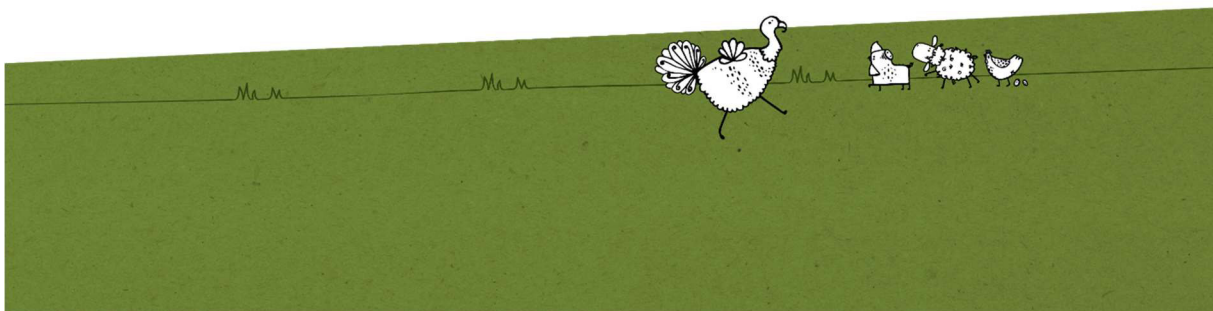
Zutaten:

- 4 Putenschnitzel
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1/8 l Weißwein
- Salz, Pfeffer,
- Kräuter
- 1/8l Sauerrahm

Zubereitung:

Putenschnitzel anbraten, aus der Pfanne nehmen. Edelsüßes Paprikapulver (ca. 1 EL) in den Bratenrückstand geben und mit etwas Weißwein aufgießen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Kräuter, Fleisch einlegen und mit 1/8l Sauerrahm binden.

Gutes Gelingen!



Putenbrustpfanne mit Pfirsiche und Rosmarin



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

Wir empfehlen alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden.

Zutaten:

- 4 Putenschnitzel
- Krauti's Grill-und Bratmarinade
- 200g Champignons
- 200g Pfirsichhälften
- 1 Stange Lauch
- 4 EL ÖL
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Sojasauce
- Einige frische Rosmarinnadeln
- 200g Schlagobers

Zubereitung:

Champignons waschen, in Scheiben schneiden, Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffange und 125 ml abmessen. Pfirsiche nochmals vierteln. Lauch putzen, die Stange halbieren, gründlich waschen und abtropfen lassen, in Streifen schneiden.

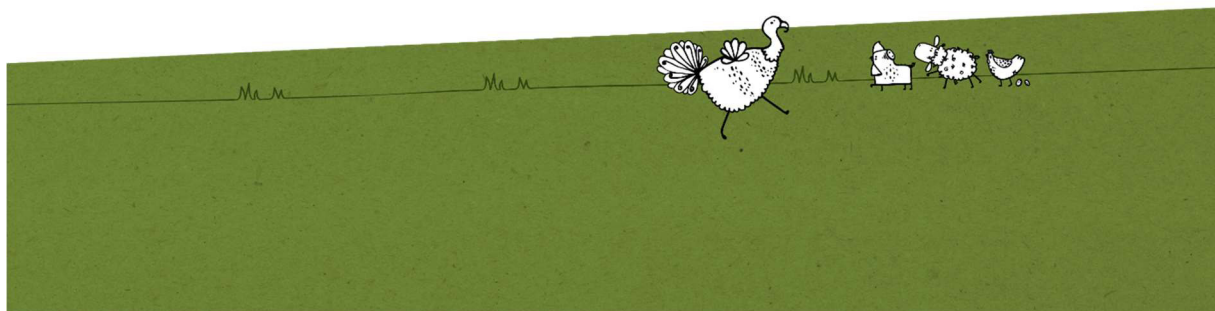
Das Fleisch mit der Grill-und Bratmarinade einpinseln.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten bei nicht zu hoher Hitze anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Champignons im Bratenrückstand anbraten. Pfirsiche und Lauch dazugeben, kurz mit andünsten. Das Fleisch und den Fleischsaft wieder in die Pfanne geben, nochmals erwärmen.

Die Putenbrustpfanne mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarinnadeln und Sojasauce hinzufügen. Die Pfanne mit dem Pfirsichsaft ablöschen. Sahne hinzugeben, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten garen. Die Pfanne vor dem Servieren evtl. nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp: Baguette oder Bandnudeln dazu servieren.

Gutes Gelingen!



Überbackene Putenflügerl mit Schmorgemüse

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen:

- 4x Flügerl
- 4 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- 2 Zucchini
- 10 dag Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Sellerie
- 5 Zehen Knoblauch
- 1/2l Rindsuppe
- 1 EL Butter
- 4 EL geriebenes Weißbrot oder Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Öl, Senf
-

Zubereitung:

1. Flügerl salzen, pfeffern und mit zerdrücktem Knoblauch einreiben
2. Zwiebel, Karotten, gelbe Rüben und Sellerie schälen. Von den Zucchini die Stielansätze abschneiden. Alles in gleich große Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Öl gut erhitzen, Flügerl darin von allen Seiten gut anbraten, herausheben und warm stellen. Im Bratenrückstand Gemüse anschwitzen, mit 3/8l Suppe aufgießen, Flügerl auf das Gemüse setzen und im Rohr bei 180-200 Grad 30-40 Minuten braten. Während des Bratens mehrmals mit dem entstehenden Saft übergießen, falls erforderlich, ein wenig Rindsuppe nachgießen.
4. Rosmarin, Thymian und Petersilie fein hacken. Gebratene Flügerl auf der Pfanne heben, auf ein Backblech legen, oben dünn mit Senf bestreichen, mit gehackten Kräutern und geriebenem Weißbrot oder Semmelbröseln bestreuen. Im Rohr bei starker Oberhitze oder Grillstellung goldbraun überbacken. Sollten gehackte Kräuter übrigbleiben, diese vor dem Anrichten über das Schmorgemüse streuen. Sollte noch Suppe übrig sein, diese zum Bratenrückstand gießen.
5. Bratenrückstand durch ein feines Sieb gießen, einmal aufkochen, gekühlte Butter einrühren (nicht mehr kochen) und eventuell abschmecken. Gemüse erhitzen, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gemüse auf Teller anrichten. Flügerl daraufsetzen, Bratensaft separat servieren. Als Beilage passen gebratene Erdäpfel.

Putengeschnetzeltes

Wir empfehlen alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden.



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

Zutaten für 2 Personen:

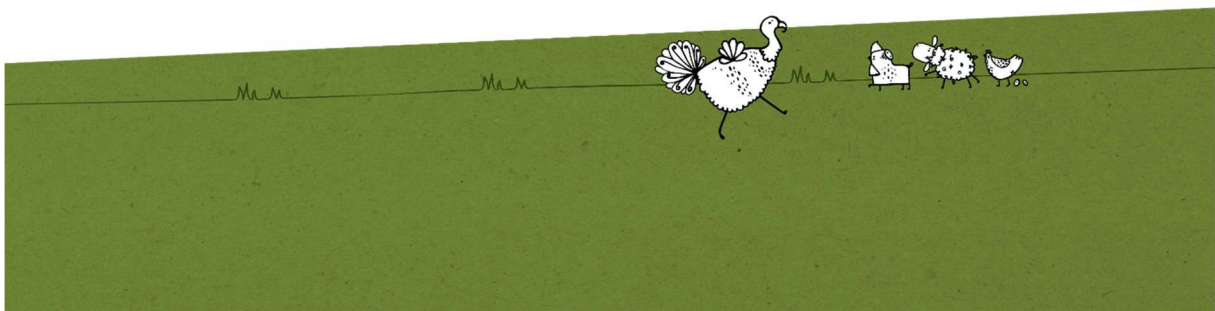
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 300g Geschnetzeltes oder eine oberkeule mit ca. 400g
- 20 dag Champignons
- 1 gelber Paprika
- Salz, Pfeffer
- 1/16l Cognac
- 1/4l Sauerrahm
- ½ Teelöffel Mehl

Zubereitung:

Die Oberkeule vom Knochen trennen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel in Öl anrösten, das Geschnetzelte hinzugeben und mit anbraten. Dann kommen die geputzten, feinblättrig, geschnittenen Champignons und der in kleine Würfel geschnittene Paprika dazu. Salzen, kräftig pfeffern, mit dem Cognac aufgießen und fertigdünsten. Zuletzt den mit Mehl versprudelten Rahm dazugeben, danach noch einmal kurz aufkochen.

Gutes Gelingen!



Putenrollbraten a la Oberförster



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

Wir empfehlen alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden.

Zutaten: 1 Rollbraten (Oberkeule) ca. 800g, Salz

Marinade:

- 2 Zwiebeln-Lorbeerblatt
- 1 Schuß Rotweinessig
- 4 EL Putenöl
- 10 Pfefferkörner
- 4 Wacholder
- 2 Pimentbeeren
- ½ Flasche Rotwein

Fülle:

- 1 Knoblauchzehe
- Grüner Pfeffer
- 2 Scheiben durchzogener Speck
- 1 Bund Petersilie
- Thymian
- 1 Bund Suppengrün

Sauce:

- Rosmarin
- 1/4l Suppe
- 1 Scheibe Brot
- 1 Schuß Cognac
- 1 EL Preiselbeerkompott

Zubereitung:

Zwiebel in Ringe schneiden, mit Lorbeer, etwas Wasser, Essig, Öl und Gewürzkörner 5 min. durchkochen, Rotwein zugießen, abkühlen lassen und die Keule darin über Nacht marinieren.

Dann abtupfen, mit Salz und zerdrücktem, grünen Pfeffer einreiben. Den Knoblauch zerstoßen, zweite Zwiebel, Petersilie, Speck hacken. Räucherspeck auslassen, Zwiebel darin andünsten, mit dem Schaumlöffel rausfischen. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern mischen und die Innenseite der Keule damit belegen. Zusammenklappen, mit Hölzchen feststecken oder wieder ins Netz geben.

Keule im heißen Speckfett anbraten, Suppengrün, Suppe, Marinade und Brot dazugeben und zugedeckt 1 ½ Std. köcheln. Sauce passieren, mit Cognac und Preiselbeeren verfeinern und würzig abschmecken.



Putenröllchen auf Staudensellerierahm



BIO
HOF KRAUT
GARTNER

Zutaten für 5 Personen:

- 🍷 5 Stk. Bio-Putenschnitzel
- 🍷 Salz, Pfeffer
- 🍷 Bio-Karotten
- 🍷 Bio-Schweinsnetz

Putenfond:

- 🍷 1 Stk. Bio-Putensuppenknochen oder Flügel
- 🍷 1 Liter Wasser
- 🍷 Salz
- 🍷 1 EL Basilikum

Staudensellerie:

- 🍷 400g Bio-Staudensellerie
- 🍷 Glücks-Öl (Bio-Olivenöl)
- 🍷 1 Becher Bio-Sauerrahm
- 🍷 1/16L Bio-Schlagobers
- 🍷 1 EL Kräuter
- 🍷 Salz
- 🍷 1-2 EL Krauti's Suppengewürz
- 🍷 1 EL Bio-Weizenmehl

Zubereitung:

Alle Zutaten vorbereiten. Suppenknochen in Wasser aufkochen und würzen, Fond herstellen. Karotten in stärkere Streifen schneiden (Batonnets). Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Karottenstreifen belegen, einrollen und in das Schweinsnetz einwickeln (wenn es nicht zusammen hält mit Zahnstocher fixieren). Röllchen in Fond einlegen.

Röllchen in Fond einlegen-von Fond knapp bedeckt und kurz garen lassen. Schweinsnetz von den Röllchen ablösen-weggeben! Röllchen aufschneiden und gemeinsam mit der Staudensellerie in Kräuterrahm anrichten. **Staudensellerie Zubereitung:** Sellerie vorbereiten in kleine Stücke schneiden. Sellerie in Öl anlaufen lassen und mit wenig Gemüsefond untergießen. Kurz dünsten lassen. Sauerrahm und Schlagobers zugeben, würzen und falls nötig mit Mehl binden.

Tipp: Als Beilage eignet sich Polenta Auflauf, Wildreis oder Kartoffeln.

