

Phina Putenbrustbraten im würzigen Honig –Speck-Mantel

Zutaten:

3	Schalotten	4 Stängel	frischer Thymian oder
3	Karotten	1 TL	getrocknet
2 EL	Honig, flüssig	2 TL	Öl
100g	Bacon	½	Sambal Oelek
1,2kg	Phina Putenbrust	750ml	Hühnerbrühe oder Fond

Zubereitung:

Honig, Öl, Salz und Sambal Oelek zu einer Marinade verrühren und das Fleisch damit bestreichen.

Auf der Fettpfanne im vorgeheizten Backofen ca. 1,5 Std.
bei 130°C Umluft / 150°C Ober-Unterhitze braten, dabei nach und nach
500 ml Brühe bzw. Fond angießen.

20 min. vor Ende der Garzeit die Putenbrust mit Bacon locker belegen.

Den Braten herausnehmen und warmstellen. Fond und Röstgemüse
Durch ein Sieb streichen, mit der restlichen Brühe / dem Fond angießen,
aufkochen und abschmecken.