

Phina Putenbrustbraten mit Schalotten, Honig und Rosmarin

Zutaten:

2 Stk.à ca.	Phina Pute, ca.	250ml	trockener, fruchtiger Weißwein
750g	Oberkeule		
3 – 5	Schalotten	1 ½ EL	Honig, dunkel
1	Knoblauchzehe	1	Zweig Rosmarin, frisch
1	Karotte	etwas	Butterschmalz
250ml	Geflügelfond oder Hühnerbrühe		Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer nach Belieben
		1 Spritzer	Sojasauce

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einem Behälter erhitzen. Die Putenkeule von beiden Seiten ca. 2 min. kräftig anbraten und dann herausnehmen. Im heißen Bratfett die Schalotten, die gehäutete Knoblauchzehe und die Karotte etwas schmoren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen, umrühren und danach den Fond / die Brühe angießen. Die Sojasauce und den Honig hinzufügen.

Die Putenoberkeule mit der Hautseite nach unten in den Bräter geben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 130°C Umluft / 150°C Ober- Unterhitze Ca. 2,5 Stunden garen.