

Putensauerbraten mit Pfefferkuchensoße

Unvergleichlich aromatisch und zart wird das Fleisch durch die intensive Beize.

⇒ Pfefferkuchen machen die Soße schön sämig und verleihen ihr eine winterliche Note

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner	Bund Suppengrün
1 Flasche	Rotwein, trocken (0,75l)
1/8l	Rotweinessig
1	Lorbeerblatt
3	Gewürznelken
1 EL	Pfefferkörner
5	Wacholderbeeren
1	Putenbrust (ca. 1,5kg od. mehr)
3 EL	Butterschmalz
120g	Pfefferkuchen (ohne Schokolade)
1	großer Gefrierbeutel
Salz & Pfeffer	

Zubereitung:

2-3 Tage vorher für die Beize:

Suppengrün putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Alles mit Wein, Essig und den Gewürz-
zutaten aufkochen. Auskühlen lassen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Beize in einen großen Gefrierbeutel
geben. Beutel fest verschließen. Fleisch im Kühlschrank 2-3 Tage beizen.
Dabei ab und zu wenden.

Nach 2-3 Tagen:

Fleisch aus der Beize heben, trocken tupfen und mit Salz & Pfeffer würzen.
Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten.
Beize samt Gemüse und Gewürzen zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt im
vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C) ca. 1 1/4 Stunden
schmoren.

Braten aus dem Schmorfond nehmen und warm stellen. Fond durch ein Sieb in
einen Topf gießen und aufkochen. Pfefferkuchen hineinbröckeln und zugedeckt
ca. 10 Minuten köcheln. Soße fein pürieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
Braten in dünne Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Dazu schmecken Kartoffelklöße und Rotkohl.