

Putenbrustfilet mit Wein-Gelee-Soße

Zutaten:

4 Putenbrustfilets, 3 EL Öl, 250 ml Weißwein oder Rotwein, Fond, 4 EL Wein-Gelee oder BaVinicum/Vinchili, Sahne oder Crème double, Trauben

Zubereitung:

Die Putenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten in Öl anbraten. Im Backofen abgedeckt warm stellen. Wein oder Fond in die Pfanne geben, erwärmen, nun das Wein-Gelee zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze kann anschließend noch mit Sahne oder Crème double verfeinert werden. Die Putenfilets nun zugeben und kurz durchziehen lassen. Mit Trauben garnieren. Als Beilagen empfehlen wir Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin oder Reis.

Guten Appetit!



Rezept Nr. 5

Putenbrustfilet mit Wein-Gelee-Soße



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee