



Beispielfoto

Die Weihnachtsrezepte der Musi- Stars

Sassi, Astrid und Fred kochen:

-) **Putenbrust mit Maroni-Brotfülle**
-) **Palatschinken mit Eis und heißen Himbeeren**

Zutaten:

400g Putenbrust

1 Bund Suppengrün
500 ml Gemüsesuppe

Fülle:

2 Schalotten
3 Scheiben Toastbrot
20g Butter, 3 EL Milch
1 Ei
1 Pkg Kastanienreis
Gemischte Kräuter
4 Scheiben Pressschinken

Beilagen:

1 Pkg TK Rotkraut mit Apfel
Backrohrkroketten

Für die Palatschinken mit Eis und heißen Himbeeren:

1/8 L Milch
2 Eier
Ca 10 dag Mehl
Salz und Öl zum Herausbacken

Himbeeren
Vanilleeis
Etwas Wasser
Etwas Honig

Putenbrust mit Maroni- Brotfülle

Zubereitung:

Für die Fülle die Schalotten schälen und klein schneiden. Das Toastbrot in kleine Stücke schneiden und die Schalotten in Butter anschwitzen. Die Milch zugießen und aufkochen lassen. Nun die Mischung über die Brotwürfel geben und mit Salz und Muskat würzen. Die Masse abkühlen lassen. In die abgekühlte Masse Ei, Kastanienreis und Kräuter untermischen.

Fleisch längs von oben und einmal von unten einschneiden, aufklappen und etwas klopfen. Jetzt wird das Fleisch mit dem Schinken belegt und die Fülle darauf verteilt. Fleisch einrollen und mit einem Spagat gut binden.

Rohr auf 180°C vorheizen. Suppengrün in 1cm große Stücke schneiden. Das Fleisch gut salzen und pfeffern und in Öl rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Bratrückstand Suppengrün anschwitzen. Mit Suppe aufgießen. Den Putenbraten einlegen und im Rohr ca. 45 Min. braten. Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Rohr nehmen und zugedeckt beiseite stellen.

Die Kroketten im Rohr nach Packungsanleitung zubereiten. Fleisch wieder zugeben und gemeinsam mit den Kroketten (- nach halber Garzeit) im Rohr fertigbaren.

Den Bratensaft abseihen, aufkochen und durch Einrühren von 1 El Butter binden. Danach die Sauce nicht mehr kochen. Zum Anrichten das Fleisch aufschneiden und mit Sauce, Kroketten und Rotkraut servieren.

Und weil es um die Weihnachtszeit ruhig mal ein bisserl mehr sein darf - diese feine Nachspeise gehört einfach dazu:

Teigzutaten vermengen und in einer Pfanne mit Öl zu dünnen Palatschinken rausbacken. Für die Fülle die Himbeeren in etwas Wasser aufkochen. Mit Honig abschmecken.

Die Palatschinken mit je 2 Kugeln Vanilleeis füllen. Die Himbeeren darüber verteilen und ganz wichtig: Etwas geschlagener Schlagobers als krönender Abschluss oben drauf.

Viel Freude beim Nachkochen und eine wunderschöne Adventzeit mit Euren Familien wünschen herzlichst „die Seer“.