

# Puten-Gulasch und Fusilli Lunghi

Ich hatte von meinem letzten Rezept noch die Hälfte einer Putenoberkeule übrig. Ich habe das Ganze etwas spielerisch aufgenommen und einfach daraus ein Puten-Gulasch mit Pasta zubereitet.

Da dies aber ein neues Rezept ist, will ich hier die original Zubereitung im Ganzen nicht verschweigen.

Leckeres, lange geschmortes Puten-Gulasch. Mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons.

Die Sauce bilde ich aus einer Mehlschwitze, die ich mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker würze.

Die Sauce hätte vom Geschmack her auch die eine oder andere Chilischote vertragen. Auch die Zugabe von Senf wäre eine Option. Aber sie war auch so zubereitet sehr lecker.

Dazu als Beilage italienische Pasta, und zwar Fusilli Lunghi.

Lecker und schlotzig.

[amd-zlrecipe-recipe:665]

---

# Putenoberkeule und Kartoffelklöße

Das ist wieder einmal ein so richtig schlotziges Gericht, mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen und viel leckerer Sauce.

Kross gebratene Putenoberkeule ohne Knochen. In einer Mehlschwitze geschmort. Zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons. Fein gewürzt mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die frisch zubereiteten Kartoffelklöße passen einfach hervorragend zu diesem Braten.

Zusammen mit der sehr leckeren Sauce ergibt es ein wunderbares Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:664]

---

## **Putensteaks und Brokkoli**

Einfache Putensteaks. Mit scharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt.

Dazu frischen Brokkoli. Lecker.

Ich habe vor einiger Zeit tiefgekühlten Brokkoli ausprobiert. Er schmeckt nicht sehr gut, es fehlt ihm einfach an Frische und Knackigkeit, wie ihn der frisch zubereitete Brokkoli hat.

Ich verwende bei der Zubereitung auch nicht den Strunk der Brokkoli-Köpfe. Denn zwei Brokkoli-Köpfe für zwei Personen ist schon eine Menge an Gemüse.

Dieses Gericht ist eigentlich sehr gesund, wenig Fleisch, dafür aber sehr viel frisches Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:648]

---

# Pute, Gemüse und Penne Rigate

Hier bereite ich ein Gericht mit Putenfleisch, verschiedenen Gemüsesorten und etwas Pasta vor.

Für diese Art der Zubereitung reicht mein Vorrat an Penne Rigate gerade noch aus.

Das Putenfleisch schneide ich in kurze Streifen.

Das Gemüse zerkleinere ich grob. Nur Zwiebeln und Knoblauchzehen werden kleingeschnitten.

Ich würze mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und bilde ein kleines Sößchen aus einem Schuss Soave für die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:644]

---

## Nudel-Topf

Nun, ich hatte überlegt, dieses Rezept mit „Putenoberschenkel-Braten und ...“ oder „Puten-Gulasch und ...“ zu benennen. Als ich das fertige Gericht jedoch in einem tiefen Pasta-Teller angerichtet hatte, sah ich, dass es jedoch trotz der Zubereitung eines Putenoberschenkels doch eher etwas mit einem Nudel-Topf gemeinsam hat.

Ich habe dieses Mal für die Pasta auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen. Das ich bisher so nicht kannte und auch noch nie zubereitet hatte. Es waren keine frische Pasta, sondern es

war frischer Pasta-, sprich Spätzle-Teig, der sich in einer Packung befand. Diese Packung hatte unten einen breiten Rand, an dem sich Löcher befanden, die mit einer Folie zugeklebt waren. Das Prinzip war jetzt einfach, diese Folie zu entfernen, die Packung von oben herab einzurollen und somit den Spätzle-Teig in langen, dünnen Streifen direkt in kochendes, leicht gesalzenes Wasser zu geben. Man kocht diese Spätzle dann einfach noch einige Minuten, bis sie gar sind und man sie für ein Gericht verwenden kann.

Ich muss sagen, die Spätzle sind wirklich sehr gut geworden. Und sie waren sehr lecker. Ich wusste nicht, dass es ein solches Convenience-Produkt auf dem Markt zu kaufen gibt.

Vielleicht schaffe ich es ja in der nächster Zeit auch einmal, selbst frischen Spätzle-Teig zuzubereiten und frische Spätzle vom Arbeitsbrett direkt in das kochende Wasser zu schaben.

Dazu Putenfleisch, das ich aus einem Putenoberschenkel verwende, den ich mit Zwiebeln und Knoblauch anbrate und in einer Sauce aus Crème fraîche und Wasser gare. Dann herausnehme, vom Knochen löse und grob in eine Art Gulasch zerkleinere, das ich wieder in die Sauce gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:621]

---

## **Putenoberschenkel und Krokette**

Dieses Mal habe ich wieder Krokette zubereitet und sie sind mir gut gelungen. Kein Wunder, ich habe nach den Erfahrungen in den letzten Tagen mit misslungenen Krokette einfach auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen und habe tiefgefrorene

Kroketten in der Friteuse frittiert.

Und dabei habe ich es mit den Kroketten fast zu gut gemeint, denn ich habe sie eine Minute zu lang frittiert, so dass sie wirklich sehr kross und fast ein wenig zu dunkel geworden sind.

Dazu einen leckeren Putenbraten aus dem Oberschenkel, angebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, gewürzt mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Sauce aus Crème fraîche und Wasser. Sehr lecker!

Geflügel soll man ja durchgaren, da das Fleisch eventuell schädliche Bakterien enthält. Nun, ich habe den Puteroberschenkel eine Stunde lang in der Sauce gegart, das Fleisch war danach durchgegart, aber noch ein wenig rosé und sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:619]

---

## **Putensteaks und Stangensellerie-Gemüse in weißer Sauce**

Dies ist einmal ein ausgefallen schlotziges Gericht, mit leckeren, würzigen Putensteaks und einem feinen Gemüse in einer schlotzigen, weißen Sauce, zubereitet aus Crème fraîche.

Ich brate die Steaks, mit Paprika, Salz und Pfeffer gewürzt, nur jeweils einige Minuten in Olivenöl an.

Für das Gemüse verwende ich kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch, die ich in Butter andünste. Dazu kleingeschnittener

Staudensellerie. Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und reinem Wasser.

Das Gericht ist wirklich gut gelungen und hat mir hervorragend geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:618][amd-zlrecipe-recipe:618]

---

## **Pute, Gemüse und Basmati-Reis asiatisch**

Ein einfaches, asiatisches Rezept.

Als Fleisch bot sich Putenschnitzel an.

Und als Gemüse verwende ich dasjenige, das ich gerade vorrätig hatte, nämlich Chicorée, Staudensellerie und Champignons.

Dazu als Beilage Basmati-Reis.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:610]

---

## **Putenbrustfilet, Champignons und Bandnudeln**

Nachdem mir das Putenbrustfilet in Rotwein-Sauce in den letzten Tagen so gut geschmeckt hat und ich davon auch noch

vorrätig hatte, habe ich es es einfach nochmals zubereitet. Diesmal auch mit Champignons. Aber als weitere Beilage Bandnudeln.

Die Sauce bereite ich, wie im anderen Rezept erwähnt, fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Merlot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotweinsauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:550][amd-zlrecipe-recipe:550]

---

## **Putenbrustfilet, Champignons und Tagliatelle**

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs.

Ich habe Putenbrustfilet gewählt.

Dazu als Beilage weiße Champignons, die ich zusammen mit dem Filet im Bräter im Backofen gare.

Als weitere Beilage kommt eine kleine Portion Tagliatelle hinzu. Da ich nur jeweils eine kleine Portion davon auf den Tellern drapiere, verwende ich hierfür jeweils einen Eierring, um die Pasta optisch ein wenig schön auf die Teller zu bekommen. Noch im Eierring befindlich gebe ich von der köstlichen Sauce vor dem Servieren über die Pasta.

Die Sauce bereite ich fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und

Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Meelot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:549]

---

## **Putenrollbraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln**

Ein Putenrollbraten. Mariniert in einer Paprika-Marinade.

Ich gare ihn in einer Riesling-Sauce und bereite somit für das Fleisch und die Beilagen ein leckeres Weißwein-Sößchen zu.

Als Beilagen wähle ich zum einen etwas Rosenkohl. Und zum anderen einfache Salzkartoffeln.

Der Einfachheit halber gare ich die Beilagen sogar im gleichen Salzwasser, sie haben in etwa die gleiche Garungszeit. Die Salzkartoffeln schneide ich dann danach zum Servieren etwas klein.

Ich gare den Putenrollbraten 45 Minuten im Riesling, so gart er durch, wie es sich für Geflügel gehört, ist aber dennoch sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:533]

---



# Putenrollbraten, Rosenkohl und Pastinaken

Erneut ein Putenrollbraten. Ebenfalls mariniert in einer Paprika-Marinade.

Dieses Mal gare ich den Putenrollbraten etwas kürzer, dabei ist er zwar auch fast durchgegart, aber innen noch leicht rosé und außergewöhnlich zart und saftig.

Ich gare den Rollbraten in Rotwein, so dass ich ein leckeres Sößchen damit zubereite.

Dazu als Beilage Rosenkohl.

Und Bratpastinaken. Dies ist das erste Mal, dass ich diese zubereite. Ich bereite sie eben zu wie Bratkartoffeln, gare sie also zuerst, schneide sie dann quer in Scheiben und brate sie in Öl an. Sie gelingen sehr gut und sind wirklich sehr kross und knusprig.

[amd-zlrecipe-recipe:535]

---

# Putenschnitzel, Krabben und Drillinge



Mit frischen Krabben

Hier bereite ich ein weiteres Surf'n'Turf-Gericht zu.

Zu den Putenschnitzeln passen sehr gut frische Krabben, dieses Mal natürlich, für mich als Hamburger, frische Nordsee-Krabben.

Beides brate ich in Butter an. Die Putenschnitzel würze ich mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Die Krabben werden nur gesalzen.

Dazu als Beilage Drillinge. Da ich Bio-Drillinge verwende, bereite ich sie mit Schale zu. Dazu werden sie nur kurz in kochendem Wasser gegart. Dann halbiert und für Bräune und Röststoffe noch kurz in Butter in der Pfanne angebraten.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Putenschnitzel
- 150 g Krabben (2 Packungen)
- 600 g Bio-Drillinge
- scharfes Rosen-Paprikapulver

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Schnitzel auf jeweils jeder Seite mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Wasser in einem Topf erhitzen, Drillinge hineingeben und 8–10 Minuten darin kochen.

Drillinge herausnehmen, auf einen Teller geben und jeweils halbieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Drillinge darin einige Minuten kross anbraten. Salzen.

Drillinge auf zwei Teller verteilen. Warmhalten.

Nochmals Butter in die Pfanne geben und Schnitzel darin auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbraten.

Währenddessen Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und Krabben darin kurz anbraten. Salzen.

Jeweils ein Schnitzel auf einen Teller geben und die Krabben auf die Schnitzel verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Puten-Brustfilet mit Gemüse

# in Rotwein-Sauce



Mit leckerem Gemüse

Dies ist eher ein fleischlastiges Rezept trotz des vielen Gemüses, das ich verwende.

Und es könnte fast schon in die Kategorie der von mir bevorzugten Rezepte sein, da das Rezept fast meinem Motto des Foodblogs entspricht, eben Fleisch, Sauce und nur dieses Mal eben Gemüse.

Für die Beilage wähle ich neun Gemüsesorten und gare sie einfach nur in der Rotwein-Sauce mit.

Die Chili-Schote gibt der Rotwein-Sauce doch eine leichte Schärfe.

Die Sauce bilde ich mit einem guten Chianti.

Ich würze die Sauce nicht mehr, die Würze des Puten-Brustfilets und des Gemüses bringt genügend Würze mit, um eine schmackhafte Sauce zu bilden.

Tja, meine Blog-Software wurde auf eine neue Version upgedatet, die einen ganz neuen Editor enthält. Dieser scheint jedoch noch nicht auf allen Browsern fehlerfrei zu funktionieren. Ich kann im Moment bei diesem Rezept leider nicht mein Rezepte-Plugin aufrufen, um das Rezept in der gewohnten optischen Darstellung zu publizieren. Auch bei anderen Formatierungen spielt der Editor im Moment nicht mit. Damit das Rezept zumindest veröffentlicht wird und Sie es vorliegen haben, veröffentliche ich es in dieser einfachen Form, jedoch zumindest mit zwei Fotos.

Zutaten für 2 Personen:

1 kg Puten-Brustfilet  
3 Cocktail-Tomaten  
1/2 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Mini-Pak-Choi  
1 Süßkartoffel  
ein Stück Fenchel  
eine Portion Prinzess-Bohnen  
1 rote Chili-Schote  
ein Stück Ingwer  
0,5 l Chianti  
süßes Paprika-Pulver  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerkleinern. Tomaten im Ganzen belassen. Nur Zwiebel,

Knoblauch und Ingwer kleinschneiden.

Brustfilet auf allen Seiten mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Brustfilet auf allen Seiten einige Minuten kross anbraten.

Gemüse dazugeben. Mit dem Chianti ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Brustfilet herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Jeweils fünf Scheiben des Brustfilets in der Mitte eines Tellers anrichten.

Etwas Gemüse drumherum drapieren.

Großzügig die leckere Sauce über die Brustfilet-Scheiben verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Marinierter Putenrollbraten mit Kartoffelklößen**

Ein Putenrollbraten, den ich fertig mariniert in einem Netz gekauft habe. Sehr lecker. Der Rollbraten wird bei einer Stunde Garzeit zwar well done durchgegart, ist aber dennoch leicht rosé innen.

Die übrige Marinade gebe ich zu dem Rollbraten in den Topf. Und bilde damit eine Sauce.

Zusätzlich verwende ich eine halbe Flasche Riesling für die Sauce.

Und natürlich leckere, selbst zubereitete Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:514]

---

## **Marinierter Putenrollbraten mit Bandnudeln**

Herrlich! Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs. Nudel, heiss und hos. Also Bandnudeln, Putenrollbraten und Sauce. Lecker! Ich könnte mich hineinlegen.

Für das Fleisch verwende ich einen Putenrollbraten in einem Netz. Dieser ist schon in einer Paprika-Marinade mariniert. Die restliche Marinade gebe ich zu dem Putenrollbraten in den Topf, um ein besseres Sößchen zu bilden.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Und als Beilage wähle ich leckere Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:513]