

## Provenzalisches Kaninchen



- 2 x küchenfertige Kaninchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Teelöffel Kräuter der Provence
- 2 x Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Butterschmalz
- 1 Liter Rotwein
- 1 x Zwiebel
- 2 x Karotten
- 1 x Sellerie
- 1 x Lauch
- 1 x Lorbeerblatt
- einige Wacholderbeeren
- einige Pimentkörner
- einige Pfefferkörner
- 1 x Dose geschälte Tomaten

Die küchenfertigen Kaninchen zerteilen, die Teile unter fließendem Wasser waschen und gut trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence kräftig würzen.

Die geschälten Knoblauchzehen fein hacken und die Kaninchenteile damit einreiben. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum Farbe nehmen lassen.

Mit Rotwein auffüllen. Den Bräter verschließen und im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 45 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, die Karotten, den Sellerie und den Lauch putzen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren, den Pimentkörnern und den Pfefferkörnern zum Kaninchen geben und weitere 30 Minuten garen.

Anschließend die geschälten Tomaten untermischen und erneut 10 bis 15 Minuten schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit das Kaninchen abschmecken, anrichten und servieren.

# Rotes Wok-Curry



4 EL Öl  
800 g Putenbrustfilet  
200 g Austernpilze  
2 Zwiebel(n)  
1 Schote Chili  
1/2 Bund Frühlingszwiebel(n)  
2 EL Rote Currypaste  
2 rote Spitzpaprika  
1 Knolle Fenchel  
1/2 Chinakohl  
1 Brokkoli  
250 ml Kokosmilch  
2 TL 5-Gewürze-Pulver  
1 großer Schuss Sojasoße  
5 Bratpaprika

Nimm das Fleisch aus dem Kühlschrank. Die Austernpilze und die Putenbrustfilets schneidest du in Scheiben. Putze die Gemüse. Schneide den Chinakohl in Streifen, die Frühlingszwiebeln in Ringe. Die Chili sehr klein. Vom Brokkoli nimm die Rosen. Würfel die Zwiebeln und stückel den Fenchel grob.

Heize den Wok auf und gib das Öl hinein.

Nun wird das Fleisch portionsweise sehr scharf angebraten. Danach kommt das Fleisch an den Rand und die Austernpilze werden - genau wie das Fleisch -scharf angebraten. Nun kommen auch diese an den Rand.

Sind Fleisch und Gemüse scharf angebraten, so kommen Zwiebel, Frühlingszwiebel und Chili hinzu. Kurz angedünstet geht es weiter mit Chinakohl, Spitzpaprika, Bratpaprika und Fenchel. Unter ständigem Rühren werden auch diese bei starker Hitze knackig scharf angebraten. Hinzu kommt der Brokkoli.

Ist alles angebraten, rührst du Fleisch und Gemüse zur Seite. Nun wird die Currypaste kurz angeröstet und dann mit einem großzügigen Schuss Sojasauce abgelöscht. Dann kommen noch die Kokosmilch und das 5-Gewürze-Pulver hinzu. Kräftig umrühren.

Deckel drauf und Platte aus. Nach 10 weiteren Minuten ist dein Wok-Curry servierfertig. Richte es mit Reis auf einem Teller schön an.

# Tandoori - Fleisch in raffinierter Joghurtsoße



- 500 g** Fleisch, zart (vom Huhn, Schwein oder Rind)
- 250 g** Joghurt
- 200 g** Schmand
- 1 kl. Dose/n** Kokosmilch
- 1** Zwiebel(n)
- 200 g** Paprikaschote(n), gefroren, geschnitten
- 4 TL** Tandoori masala
- 2 Zehe/n** Knoblauch, gepresst
- 1 Würfel** Gemüsebrühe
- etwas** Zitronensaft

Zwiebel in Streifen schneiden und andünsten. Knoblauch, gefrorene Paprika (verkocht nicht so schnell), 1 Brühwürfel und Tandoori-Gewürz hinzugeben, von der Platte nehmen und abkühlen lassen.

Fleisch in Streifen schneiden und rundum anbraten. Gemüse inkl. Sud mit Schmand, Joghurt und Kokosmilch verrühren. Das gebratene Fleisch hinzugeben. Mit Zitronensaft und vielleicht einem weiteren Brühwürfel abschmecken. Alles in eine Auflauf-Form geben und über Nacht ziehen lassen, mind. aber 3-4 Stunden. Danach in den Backofen geben und ca. 30-40 Minuten bei 180°C im Backofen backen lassen. Offene Auflaufformen mit Alufolie abdecken.

Dazu Basmati- oder Duft-Reis servieren.

# Thaicurry Basisrezept

## variabel für Fleisch, Fisch und verschiedene Gemüsesorten



Für die Zubereitung ist ein Wok oder eine hohe Schmorpfanne ideal.

Zwiebel und Knoblauch würfeln, Gemüse und Fleisch in kleine Stücke schneiden und bereitlegen. Brühe erhitzen, alternativ kann kalte Milch verwendet werden. Lässt man diese Zutat weg, wird das Curry sehr cremig und dickflüssig. Die Brühe bzw. das Glutamat gibt dem Curry den gewissen Kick, ist aber Geschmackssache.

Zwiebel und Knoblauch glasig anbraten. Die Thaicurry-Paste hinzugeben - anfangs aufgrund der Schärfe vorsichtig dosieren (bei grün und rot sehr vorsichtig, nachwürzen kann man auch zum Ende noch) - und alles bei hoher Temperatur in etwas Öl bräunen, dabei mit etwas Kokosmilch vermischen und kurz aufkochen lassen, bis sich ein Ölfilm oben absetzt (ca 2 min). Geflügelbrühe oder Milch hinzugeben und verrühren.

Nun langsam mit der restlichen Kokosmilch verrühren. Hitze reduzieren, dass es nur noch köchelt. Kaffirlimettenblätter entweder im Stück oder zum mitessen in dünne Scheiben schneiden und hinzugeben. Mit Fischsauce, Palmzucker (oder Honig) würzen. Nun kann man es schon mal wegen der Schärfe abschmecken. Ist es zu wenig, dann einfach noch 1 - 2 EL Currypaste hinzugeben und köchelnd einrühren.

Fisch oder Fleisch hinzugeben, Fleisch in kleinen Stücken, Fisch kann auch als kleines Filet oder im Stücke hinzugegeben werden. Bei Fleisch gibt es zwei Möglichkeiten, entweder vorher scharf anbraten und während der ersten Schritte ruhen lassen, dann noch 10 Minuten mitgaren. Oder in kleine Stücke schneiden und nur mitgaren lassen, was insbesondere bei Hühnchen gut klappt. In beiden Fällen erreicht man gute Ergebnisse.

Gemüse, z. B. 1 Paprikaschote, eine Handvoll TK-Erbsen und Bohnen, Champignons, kurz vor Ende hinzufügen. Maximal 10 - 15 Minuten mitköcheln lassen, um es bissfest zu halten.

Für ein leckeres Panang Erdnuss Curry einfach die Erdnussbutter (crunchy oder cremig) in das Curry einrühren, optional einige Erdnüsse dazugeben.

Zum Abrunden des Currys verwende ich Fischsauce als Salzersatz. Wem es immer noch nicht scharf genug ist, kann nochmal etwas Paste hinzugeben. Oder beim nächsten Mal

eine andere probieren. Die Schärfe kann auch zwischen den Herstellern stark schwanken.

Während des Kochens den Reis aufsetzen, ich verwende Basmati oder Thaireis.

Den Reis zum Curry anrichten und mit etwas Thaibasilikum servieren.

### Tipp:

Die in den Zutaten angegebene Milch bzw. Brühe wird direkt nach dem Aufgießen der Currypaste mit der Kokosmilch hinzugegeben und verrührt. Das ist vor allem bei größeren Portionen hilfreich für mehr Flüssigkeit und preislich günstiger als nur Kokosmilch zu verwenden und wird von vielen Asiaten genauso gemacht. Im Gegensatz zur Milch die den Geschmack eher neutralisiert (bei Schärfe hilfreich) sorgt die Brühe für zusätzliche Würze. Natürlich kann man es auch nur mit Kokosmilch machen, hier sollte man vorher auf die Packung schauen wie konzentriert diese ist. Wenn man ein sehr cremiges Curry macht, gibt es spezielle cremige Kokosmilch dafür.

**etwas** Kokosfett zum Braten

**1 große** Zwiebel(n)

**1 Zehe/n** Knoblauch

**5 EL** Currypaste, Menge je nach Paste und gewünschter Schärfe

**400 g** Hähnchenbrust, Fisch, Fleisch

**1 Liter** Kokosmilch, frisch oder aus der Dose

**200 ml** Geflügelbrühe oder Milch

**3 EL** Fischsauce

**3** Kaffir-Limettenblätter, TK oder frisch

**2 TL** Palmzucker, alternativ Honig verwenden

**300 g** Gemüse, Sorten nach Wahl, auch gemischt

**1 Bund** Thai-Basilikum, optional

**400 g** Reis

**2 EL** Erdnussbutter (nur bei Panang Curry)

# Überbackene Putenschnitzel nach Südtiroler Art



4 Putenschnitzel

4 m.-große Tomate(n)

1 große Zwiebel(n), in dünne halbe Ringe geschnitten

8 Scheibe/n Schinken, rohgeräuchert

4 Scheibe/n Käse zum Überbacken

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Die Putenschnitzel zuerst waschen und trocken tupfen. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprika nach Bedarf würzen. In wenig Öl kurz auf beiden Seiten anbraten und dann in eine Auflaufform legen. Die Schinkenscheiben darauf verteilen, darüber die Zwiebelringe und in Scheiben geschnittene Tomaten legen. Mit Käsescheiben (z.B. Edamer) belegen. Wunderbar eignen sich auch Mozzarella oder Streukäse.

Im Grill bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Als Beilage eignet sich Gemüserais und ein frischer, knackiger Salat.

# Gefüllter Truthahn vom Drehspieß



Zunächst die Füllung zubereiten. Dafür die Brötchen in Würfel schneiden, die roten Zwiebeln fein würfeln, Petersilie hacken. Bacon in Stücke schneiden.

Speck und Zwiebeln in Butter leicht anschwemmen, Petersilie hinzufügen. Mit Milch angießen und leicht aufköcheln lassen. Die Brotwürfel damit übergießen, salzen und pfeffern. Muskatnuss am besten frisch darüber reiben. Dann die Eier darüber aufschlagen und alles mit den Händen vermengen, bis die Masse schön saftig ist und gut klebt.

Aus Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Kurkuma, Rosmarin, Thymian, Rohrzucker und Orangenabrieb eine Gewürzmischung herstellen. Den Truthahn gut mit dem Öl einreiben, damit die Trockenmarinade gut haften bleibt. Dann den Truthahn mit der Gewürzmischung bestreuen und andrücken. Den Rest der Gewürzmischung im Inneren verteilen. Abschließend die Füllung in den Truthahn geben.

Jetzt den Truthahn auf den Drehspieß ziehen. Damit der Truthahn besser hält, diesen mit einem Draht fixieren. Dann auf dem Drehspieß bei indirekter Hitze ca. 4,5-5 Stunden bei 170-180°C grillen.

1 Truthahn, (12-15 kg)

## Für die Füllung:

8 Brötchen

2 Zwiebel(n), rote

1 Bund Petersilie, glatte

150 g Bacon

500 ml Milch

100 g Butter

Salz und Pfeffer

Muskat

4 Ei(er)

## Für die Marinade:

Öl, (Traubenkern-)

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Paprikapulver, edelsüß

1 Prise(n) Kurkuma

1 Prise(n) Rosmarin

1 Prise(n) Thymian

1 Prise(n) Rohrzucker

1 Orange(n), die Schale davon

# Schnelles Putengyros vom Drehspieß mit Tsatsiki (ohne Joghurtmarinade)



1. Gurke waschen und raspeln.
2. Die Gurke mit dem Olivenöl, den gepressten Knoblauchzehen, dem Zitronensaft und Joghurt vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Im Kühlschrank ziehen lassen bis das Fleisch fertig ist.

## Das Gyros

1. Den Kreuzkümmel, Rosmarin und die Pfefferkörner in einer [Gewürzmühle\\*](#) zerkleinern. Mit den restlichen Zutaten für das Gyrosgewürz vermischen.
2. Keulenfleisch in handflächengroße Stücke schneiden, mit dem [Fleischklopfer\\*](#) sanft klopfen und in einer Edelstahlschüssel mit dem Olivenöl vermischen.
3. Die Zwiebel reiben, gemeinsam mit dem Gyrosgewürz zum geölten Fleisch geben und gut durchmischen. Bei diesem Schritt sollte man sich ruhig Zeit lassen und die Gewürzmischung in das Fleisch einmassieren, so kann man auch ohne lange Marinierzeit für ordentliches Aroma sorgen.
4. Den Grill auf ca. 200 °C vorheizen. Bei Gasgrills mit Backburner: Volle Leistung des Brenners verwenden.
5. Zwiebel halbieren und eine Hälfte, gefolgt vom Fleisch auf den Drehspieß stecken. Ganz oben mit der zweiten Hälfte der Zwiebel abschließen.
6. Nach 45 Minuten kann die erste Ladung Fleisch mit einem scharfen Messer abgeschnitten werden. Das kann alle 15 Minuten wiederholt werden.
7. Zum Servieren das Tsatsiki und Pita-Brot reichen.

## Tsatsiki

- 250 ml Griechisches Joghurt
- 1/2 Gurke
- 3 Stk Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Gyrosgewürz

- 1 TL Kreuzkümmel ganz
- 1 TL Rosmarinnadeln frisch
- 1 TL Pfefferkörner schwarz, ganz
- 2 TL Oregano getrocknet
- 1 TL Thymian getrocknet
- 1 TL Majoran getrocknet
- 1/2 TL Koriander
- 1 TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Piment gemahlen
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 2 TL Salz

## Für das Fleisch

- 2 kg Putenkeule ausgelöst, alternativ: Putenrollbrat
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl

# Feuriger Puten -Kartoffel - Topf



## Zutaten

750 g Putenfleisch  
15 g Olivenöl (nativ)  
3 Knoblauchzehen  
4 Zwiebeln  
1,5 Kg Kartoffeln  
300 g Möhren  
3 EL Kaffeesahne, 10%  
120 g saure Sahne, 10 %  
75 g Schmelzkäse, 30 %  
1,5 l Wasser oder Brühe  
Salz, Pfeffer  
Paprika, scharf (ungarisch oder Pul Biber)  
Kreuzkümmel (Cumin)  
Tabasco (Standardversion)

## Anweisungen

Das Putenfleisch in Olivenöl in einem Topf anbraten und das Knoblauch pressen oder wahlweise feinhacken.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und zum Fleisch geben.

Kartoffeln und Möhren schälen; in Würfel schneiden. Zum Fleisch geben und kurz anbraten. Das Wasser oder die Brühe zugeben und 25 Minuten köcheln lassen.

Salz, Pfeffer, die Paprika, den Kreuzkümmel und Tabasco zugeben und nach Gusto abschmecken. Achtung: Der noch folgende Schmelzkäse enthält auch Salz! Sahne und Schmelzkäse dazugeben, auflösen. Alles noch einmal aufkochen und servieren.



# Geschmorte Putenkeule mit Rosmarin-Kartoffeln



- 4 Zwiebeln
- 2 kleine oder 1 große ausgelöste Putenoberkeule (insgesamt ca. 1,2 kg)
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Mehl
- 1 (0,33 l) Flasche Schwarzbier
- 300 ml trockener Rotwein
- 400 ml Geflügelbrühe
- 800 g kleine Kartoffeln
- 4-5 Zweige Rosmarin
- Zucker, Küchengarn

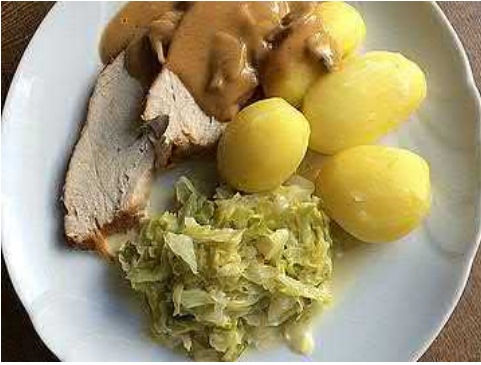
Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. 2 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch unter Wenden kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Tomatenmark und die Hälfte Zwiebeln ins heiße Bratfett geben und anrösten. 1 EL Öl zugeben, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Bier, Rotwein und Brühe ablöschen, Bratsatz lösen, mit etwas Salz würzen.

Fleisch hineingeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Stunden schmoren, zwischendurch evtl. etwas Wasser angießen. Kartoffeln schälen und waschen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken.

Kartoffeln, je nach Größe, und Zwiebeln 25-30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben und mitköcheln, Rosmarin ca. 10 Minuten mitköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

# Putenbraten



**1** Putenbraten (Putenbrust ohne Knochen, ca. 1 - 1,2 kg)

**2 m.-große** Zwiebel(n)

**4 Scheibe/n** Bacon

**200 ml** Gemüsebrühe

**1 EL** Senf

**1 EL** Honig

**1 EL** Öl

Salz und Pfeffer

Majoran

Thymian

Den Putenbraten vor der Weiterverarbeitung waschen und anschließend gut trocken tupfen. Von allen Seiten gut mit Salz einreiben. Aus Öl, Honig und Senf eine geschmeidige Paste anrühren und das Fleisch damit einstreichen.

Den Braten in eine geeignete Form geben (ich nehme den Deckel einer Glasauflaufform) und den Bacon auf die Oberseite des Bratens "kleben".

Den Braten bei 180° ca. 30 Minuten solo braten, erst dann etwa 200 ml Gemüsebrühe angießen, die mit Pfeffer, Thymian und Majoran abgeschmeckt wurde, und die geschälten und geviertelten Zwiebeln rund um den Braten verteilen und weitere 60 Minuten braten!

Etwa alle 10 - 15 Minuten den Braten mit der Brühe begießen, damit der Bacon nicht zu dunkel wird. Er dient in erster Linie als "Hülle", damit das Fleisch nicht trocken wird. Wenn er also zu dunkel werden sollte, da jeder Ofen von der Gartemperatur variiert, kann man ihn nach dem Braten entfernen. Ansonsten ist er auch sehr schmackhaft als "extra Leckerli".

Als Beilagen passen gut Buttererbsen, Salzkartoffeln und eine Soße aus der Bratenbrühe dazu. Ich passiere sie durch ein Sieb, schmecke sie ab und binde sie dann.

# Putenbrust mexikanisch



Für 4 Personen

50 g Mehl Salz und Pfeffer

4 Putenbrustfilets

3 EL Maiskeimöl

1 Zwiebel, in dünnen Ringen 1 rote Paprika, in Streifen

300 ml Hühnerbrühe

25 g Sultaninen

4 Tomaten, geschält, entkernt und gewürfelt

1 TL Chilipulver

1/2 TL Zimt

1 Prise gemahlener Kreuzkümmel

25 g Bitterschokolade, fein gehackt

oder gerieben frisch gehackter Koriander, zum Garnieren

Das Mehl auf einem Teller verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Putenbrustfilets darin wälzen, überschüssiges Mehl anschließend abschütteln.

Das Öl in einem Dutch-Oven erhitzen und die Putenbrustfilets darin bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten goldbraun anbraten, dabei gelegentlich wenden. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus der Kasserolle nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Zwiebel und Paprika in den Dutch-Oven geben und bei geringer Hitze 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich dünsten. Dann das Gemüse mit dem restlichen Würzmehl bestäuben und 1 weitere Minute unter Rühren dünsten. Nach und nach öle Brühe zugießen, dann Sultaninen, Tomaten, Chilipulver, Zimt, Kreuzkümmel und Schokolade zufügen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter Rühren aufkochen.

Das Fleisch in den Dutch-Oven zurückgeben. Den Dutch-Oven abdecken und das Gericht 50 Minuten schmoren. Anschließend mit Koriander garnieren und sofort servieren.

# Putenoberkeule mit Schalotten, Honig und Rosmarin



Die Putenkeule waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Cayennepfeffer einreiben.

Die Schalotten häuten und halbieren. Karotte schälen und in Rauten schneiden. Weißwein in einem Topf geben, köcheln und auf etwa 150 ml reduzieren lassen.

Butterschmalz im Bräter erhitzen. Die Putenkeule von beiden Seiten etwa 2 min. kräftig anbraten und dann herausnehmen. Im heißen Bratfett die Schalotten und Karotte unter Wenden etwas schmoren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen, umrühren und danach den Geflügelfond, bzw. Hühnerbrühe angießen. Einen Spritzer Sojasoße und den Honig zur Soße geben.

Die Putenkeule wieder zurück in den Bräter geben und zwar mit der Hautseite nach unten! Somit nimmt die Haut den tollen Geschmack der Soße auf und wird durch den Honig schön braun. Den Bräter mit Deckel im vorgeheizten Backofen auf 200° bei Ober- Unterhitze für 1 Std. stellen. Dann die Keule umdrehen, also mit der Hautseite nach oben und noch für weitere 30 - 40 min. im geschlossenen Bräter lassen. Die Temperatur auf 180° reduzieren. Den Rosmarinzwig einmal durchschneiden und zur Soße geben.

Nach der genannten Garzeit bei gleicher Temperatur den Braten auf eine Fleischplatte offen in den Herd stellen, um die Haut nach zu bräunen.

Die Soße in einen Topf umfüllen und warm halten. Wer das Gemüse nicht in der Soße mag, füllt die Soße durch ein Sieb in den Topf. Wir essen es mit, es schmeckt super. Die Konsistenz der Soße ist normalerweise optimal sodass nicht extra gebunden werden muss.

- 1 ½ kg Putenkeule(n) (Oberkeule)
- 350 g Schalotte(n)
- 1 dünne Karotte(n)
- 250 ml Geflügelfond oder Hühnerbrühe
- 250 ml Weißwein, trockenen fruchtigen
- 1 Spritzer Sojasauce
- 1 ½ EL Honig, dunkler
  - B. Salz
  - B. Pfeffer
  - B. Cayennepfeffer
- 1 Zweig/e Rosmarin, frischen
  - etwas Butterschmalz

# Putenschichtfleisch aus dem Dutch Oven Asia Style

## für den Dutch Oven ft3

Den Dutch Oven (hier ft3) mit dem Bacon auslegen. 2 Scheiben für oben zurücklegen.

Das mit Curry und Salz gewürzte Fleisch mit dem in Ringe geschnittenen Porree und den Champignons im Wechsel in den Topf schichten. Obendrauf die in Stücke geschnittene Nektarine und die Soße verteilen. Mit dem restlichen Bacon abdecken.

Entweder bei einer Kohleverteilerung 6/9 oder 170 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene ca. 2 Stunden schmoren.



## Zutaten für 3 Portionen:

<b>100 g</b>	Bacon, in Scheiben
<b>750 g</b>	Putensteak(s)
<b>1 Stange/n</b>	Porree, in Ringe geschnitten
<b>250 g</b>	Champignons, in Scheiben geschnitten
<b>1</b>	Nektarine(n), in Stücke geschnitten
<b>200 ml</b>	Chilisauce (Sweet Chilisauce)
	Salz
	Currypulver



# Putensteaks italienisch

- 1 EL natives Olivenöl extra
- 4 Putenschnitzel oder -Steaks
- 2 rote Paprika, in Streifen
- 1 rote Zwiebel, in Streifen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt 300 ml passierte Tomaten
- 150 ml halbtrockener Weißwein
- 1 EL frisch gehackter Majoran
- Salz und Pfeffer
- 400 g weiße Bohnen aus der Dose
- abgespült und abgetropft
- 3 EL Semmelbrösel
- frische Basilikumzweige, zum Garnieren

Das Öl in einem Dutch-Oven oder im Dutch-Oven erhitzen und das Putenfleisch darin bei mittlerer Hitze etwa 5-10 Minuten unter gelegentlichem Wenden goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen.

Paprika- und Zwiebelstreifen in den Dutch-Oven geben und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Den Knoblauch zufügen und 2 Minuten mitdünsten.

Das Fleisch in den Dutch-Oven zurückgeben. Tomaten, Wein und Majoran zufügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren, den Dutch Oven oder den Dutch-Oven abdecken und den Inhalt unter gelegentlichem Rühren 25-30 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Die Bohnen zufügen und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Gericht mit den Semmelbröseln bestreuen und mit viel Kohlen gratinieren. Die fertigen Putensteaks mit Basilikumzweigen garnieren und sofort servieren.

## Bunte Putenspieße



300 g Putenbrust  
100 g Frankfurter Würstchen  
80 g Hamburger Speck  
100 g Champignons  
100 g Zwiebeln (rot)  
1 Stk. Paprika (grün)  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer, Paprika

1. Für die **Putenspieße** die Putenbrust in Würfel schneiden. Dann Frankfurter Würstchen in 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln und Paprika in Quadrate schneiden, abwechselnd mit Speckscheiben und Champignons auf Spieße stecken. Mit Würz-Öl-Mischung einpinseln.

Die bunten Putenspieße grillen und im Backrohrrost mit Alufolie umwickeln.

## Exotische Putenspieße



### Zubereitung:

1. Für die **exotischen Putenspieße** das Putenfleisch in Würfel schneiden und in die Marinade für mind. 2 Stunden legen. Den Apfel in kleine Stücke schneiden. Die kleinen Paprika vierteln.
2. Abwechselnd Paprika, Apfelstücke, Weintrauben und Putenfleisch auf 5 Spieße verteilen. Auf eine abwaschbare Grilltasse legen und grillen.
3. Die übrige Marinade während des Grillvorganges über die Spieße gießen.

### Tipp:

Zu den **exotischen Putenspießen** passt sehr gut eine gegrillte Speckbanane, Speckdatteln und gegrilltes Gemüse.

150 g Putenbrust  
3 Paprika (rote, klein)  
15 Stk. Weintrauben  
1 Apfel

### *Für die Marinade:*

5 EL Olivenöl  
1 TL Currypulver  
1 TL Salz  
Kardamom  
Zimt  
Zitronenpfeffer  
1/2 Orange (Saft davon)  
5 Blatt Ananassalbei



## In Apfel-Salzlake eingelegte, über Hickory geräucherte Pute



Bitte beachten Sie, dass das Gericht **24 Stunden in Salzlake** eingelegt werden muss.

Apfelsaft, Zucker und Salz in eine Stielpfanne geben und bei hoher Hitze aufkochen. Dabei umrühren, damit sich Zucker und Salz auflösen. Eine 1 Minute kochen lassen, von der Kochplatte nehmen und den Schaum abschöpfen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Wasser, Orangen, Ingwer, Nelken, Lorbeerblätter und Knoblauch in einen lebensmittelechten 20-l-Kunststoffeimer oder anderen großen Behälter geben. Die Apfelsaftmischung zugeben und gut umrühren.

Hals und Innereien aus der Öffnung der Pute holen und zur anderweitigen Verwendung aufbewahren; Fett aus der Öffnung entfernen und entsorgen. Die Pute in Salzlake tauchen und ggf. beschweren, damit sie unter der Oberfläche bleibt. 24 Stunden kühl stellen.

4 große Handvoll Wood Chips Hickory mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. Den Grill für indirektes Grillen über mittlerer bis geringer Hitze (180 °C) vorbereiten. Die Pute aus der Salzlake nehmen und die Salzlake entsorgen. Die Pute mit Küchenpapier trockentupfen. Die Beine mit Küchengarn zusammenbinden. Die Pute rundum mit Öl einpinseln und auf den Geflügelhalter setzen. Den Grillrost mit der Grillbürste reinigen. Zwei Handvoll der Wood Chips ausdrücken, zur Holzkohle bzw. zur Räucherbox eines Gasgrills zugeben und den Deckel schließen. Wenn der Rauch sichtbar wird, den Geflügelhalter mit der Pute auf den Grillrost setzen und bei geschlossenem Deckel über indirekter mittlerer bis geringer Hitze garen. Die Pute immer wieder mit Öl einpinseln. Die Holzkohle bei einem Holzkohlegrill nach Bedarf nachfüllen, um eine konstante Temperatur von 180 °C beizubehalten. Die restlichen Holzspäne ausdrücken, zur Holzkohle bzw. der Räucherbox zugeben und den Deckel schließen. Die Pute pro 500 g 12–14 Minuten garen, bis die Innentemperatur des dicksten Teils des Schenkels nicht am Knochen gemessen bei etwa 74 °C liegt.

Die Pute auf ein Schneidebrett setzen und vor dem Anschneiden 20 Minuten ruhen lassen. Aus dem Bratenfett eine Soße zubereiten.

- 2 L Apfelsaft ohne Zuckerzusatz
- 500 g Heller brauner Zucker
- 250 g Meersalz
- 3 L Wasser
- 3 Orangen, geviertelt
- 125 g Frischer Ingwer, in dünnen Scheiben
- 15 Nelken, ganz
- 6 Große Knoblauchzehen, zerkleinert
- 1 Pute, 6–7 kg; aufgetaut, falls gefroren
- 6 Lorbeerblätter
- Hickory-Holz
- Pflanzenöl

# Jacks glasierte Putenkeule



2 kg Putenkeule  
1 Portion Brine  
1 Portion Glasur  
2 Esslöffel Öl  
1 Teelöffel Salz  
1 Esslöffel Knoblauchpulver

Brine:  
4 Liter Wasser  
120g Zucker  
120g Salz  
2 Lorbeerblätter  
2 Stängel Thymian  
10 schwarze Pfefferkörner  
Glasur:  
50ml Whiskey  
50ml Ahornsirup  
2 Esslöffel Rosmarin, frisch gehackt  
75g Butter

Als erstes stellt Ihr die Lake her. Dafür erwärmt Ihr das Wasser und löst das Salz und den Zucker darin, dann gebt Ihr die restlichen Zutaten dazu und lasst die Brine abkühlen. Nun gebt Ihr die Putenkeule in die Lake und lasst sie für ca. 12-24 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Danach nehmt Ihr die Keule aus der Brine, trocknet sie ab, bestreicht sie mit dem Öl und der Salz- Knoblauchpulver Mischung. Jetzt gebt Ihr das Fleisch für 2 Stunden bei 120 Grad auf den Grill und räuchert es dabei (wir hatten Hickory-Pellets im Ironwood und das hat die Putenkeule wunderbar vertragen).

## **In der Zwischenzeit könnt Ihr Euch um die Beilagen und die Glasur kümmern.**

Für die Glasur lasst Ihr die Butter in einer kleinen Pfanne zerlaufen und leicht anbräunen. Dann gebt Ihr den gehackten Rosmarin dazu und lasst die Kräuter kurz mitrösten. Dann kommen noch der Whiskey und der Ahornsirup dazu. Die Glasur lasst Ihr jetzt unter leichtem köcheln bis auf die Hälfte reduzieren.

Nach den 2 Stunden erhöht Ihr die Temperatur im Garraum auf 200 Grad und lasst die Putenkeule noch so lange Garen, bis sie an ihrer dicksten Stelle eine Temperatur von 73-75 Grad erreicht hat. Während diesem Vorgang bepinselt Ihr die Keule alle paar Minuten mit der eingedickten Glasur.

## **Die Beilagen:**

Wir hatten als Beilage Süßkartoffel Wedges, die einfach mit Öl und einer Gewürzmischung bestrichen und auf dem Grill mitgegart wurden. Als zweite Beilage gab es frische Erbsen und Karotten die in einer Butter Zwiebel Mischung gegart und mit Pfeffer Salz und Muskat abgeschmeckt wurden.

Für die Sauce haben wir Zwiebelwürfel mit Tomatenmark in etwas Butter angeschwitzt. Dann haben wir Fond aufgegossen und mit eine Thymianzweig etwas einkochen gelassen. Dann wurde die Sauce gebunden, indem wir ein Päckchen gekochte Maronen mit dem Fond pürierten. Das Ganze wurde dann mit Pfeffer, Salz, Preiselbeeren und Saurer Sahne abgeschmeckt.

# Mediterran angehauchter Grillspieß



Für die Marinade Senf, Tomatenmark, Öl, Gewürze, Zitronensaft und Honig gut verrühren. Den Knoblauch schälen, in feine Scheibchen schneiden und danach würfeln. Zur Marinade geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Zucchini waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Paprika waschen, das Gehäuse entfernen und in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Die Putenminutensteaks in 3 x 3 cm große Stücke schneiden.

Zucchini, Paprika, Pute und Zwiebeln abwechselnd nach Belieben auf einen Spieß aufspießen. Die Putenstücke mit der Marinade und das Gemüse mit dem Rapsöl bepinseln. Die Spieße ca. 5 Minuten grillen, bis das Putenfleisch gar und das Gemüse noch leicht bissfest ist. Wer das nicht mag, schneidet die Zucchini und die Zwiebeln etwas dünner.

## Zutaten für 1 Portionen:

### Für die Marinade:

**1 EL, gehäuft** Senf

**1 EL** Rapsöl

**1 EL, gehäuft** Tomatenmark

**1 Prise(n)** Salz

**1 Prise(n)** Pfeffer

**1 Prise(n)** Pizzagewürz oder frischen, gehackten Rosmarin, Oregano und Thymian

**½** Knoblauchzehe(n)

**½ TL** Honig

**3 Tropfen** Zitronensaft

### Außerdem:

**2** Putensteak(s)  
(Putenminutensteaks)

**¼** Zucchini

**½** Paprika

**½** Zwiebel(n)

**1 TL** Rapsöl

# Puten - Grillspieße mit Artischocken - Herzen



## Zutaten für 4 Portionen:

**400 g** Putenfleisch (Filet)

**345 g** Artischockenherzen, mariniert

**100 g** Speck (Frühstücksspeck)

**2** Paprikaschote(n), rot

**2 kleine** Zucchini

**2 EL** Öl

Salz

Pfeffer

Putenfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.  
Artischocken abtropfen lassen. Mit je einer Scheibe  
Frühstücksspeck umwickeln. Paprika und Zucchini waschen.  
Paprika in Stücke und Zucchini in Scheiben schneiden. Fleisch  
und Gemüse abwechselnd auf Spieße stecken, mit Öl  
bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill  
15 Minuten grillen.

# Puten - Spieße



Ananas abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Die Gewürzmischung, 2 EL Wasser, 6 EL Ananassaft und 1 EL Öl verrühren. Putenbrust mit der Marinade mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Ananas in Stücke schneiden. Speck aufrollen. Je 2 Speckrollen, Ananasstücke und Putenbrustwürfel abwechselnd auf die Spieße stecken. Alle Spieße nebeneinander auf ein geöltes Backblech legen und evtl. mit der übrigen Marinade bestreichen.

**1 Dose/n** Ananas in Scheiben (850 ml)

**30 g** Gewürzmischung für Chicken Wings

**2 EL** Öl

**750 g** Putenbrust in Würfel geschnitten

**24 Scheibe/n** Bacon dünn

# Putenspieß mit Ananasreis



## Zutaten:

- 1 Stk. Truthahn Premium Innenfilet (ca. 360 g)
- 125 g Basmati-Reis
- 1/2 Ingwerwurzel
- 1/4 Ananas
- 1 Chilischoten
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Paprika
- 2 EL Tafelöl
- 1 TL Currypulver
- 3 EL Weißwein
- 150 g Schlagobers

1. Für den **Putenspieß mit Ananasreis** den Ingwer mit einem Teelöffel schälen, drei dünne Scheiben herunterschneiden und in schmale Stifte schneiden. Eine halbe Chilischote klein schneiden.
2. Eine Scheibe von der 1/4 Ananas (ca. einen Zentimeter Dicke) herunterschneiden, die Schale und das harte Mittelstück wegschneiden, halbieren und in 1/2 cm dicke Würfel schneiden. Die Enden der halben Zwiebel entfernen, danach schälen und in dünne Stifte schneiden.
3. Einen kleinen Topf auf Stufe 4 von 6 warm werden lassen. Nach ungefähr 2 Minuten einen EL Tafelöl hinzugeben, auf höchste Stufe schalten und den geschnittenen Ingwer, die Chilischote und die Zwiebelstifte leicht anbraten lassen. Nach ungefähr 2-3 Minuten die Ananasstücke und einen 1 TL Currypulver hinzugeben, verrühren und ca. eine halbe Minute mitanbraten. Anschließend mit 3 EL Weißwein ablöschen und ungefähr 2-3 Minuten weiterkochen lassen.
4. Sobald der Weißwein fast vollständig verkocht ist, 150 g Schlagobers, 3-4 EL Wasser und jeweils ungefähr einen TL Salz und Pfeffer hinzugeben und auf Stufe 4 von 6 ungefähr 10 Minuten leicht köcheln lassen (evtl. die Hitze zurückschalten, sollte die Sauce zu stark köcheln).  
Die Sauce nach 10 Minuten vom Herd nehmen, 3 EL Wasser hinzugeben und mit dem Mixstab im Kochtopf mixen, bis sie flüssig ist und sich Schaum auf der Oberfläche bildet.
5. 125 g Basmatireis lt. Angaben des Herstellers zubereiten und beim Rest der 1/4 Ananas, den Stiel, die Schale und den harten Mittelteil wegschneiden und in kleine, ca. 1/2-Zentimeter breite Würfel schneiden. Sobald der Reis fertig ist, die Ananaswürfel hinzugeben und unterheben.
6. Den Paprika in zwei Hälften schneiden, die Kerne entfernen und der Breite nach in ungefähr 1 cm dicke Streifen schneiden, sodass insgesamt 12 Streifen daraus entstehen (= 3 Stk. pro Spieß).
7. Das Putenfilet halbieren und in 12 gleichgroße, ungefähr 1-1,5 cm dicke Streifen schneiden (= 4 Stk. pro Spieß).  
Anschließend, mit dem Fleisch beginnend, abwechselnd Paprika und Fleisch auf den Spieß stecken und alle vier Spieße auf beiden Seiten mit insgesamt einem halben TL Pfeffer und 2 TL Salz würzen.
8. Eine Pfanne mit einem EL Tafelöl heiß werden lassen, die Spieße einlegen und insgesamt 6 Minuten (3 Minuten pro Seite) anbraten. Anschließend den Herd ausschalten und die Spieße noch kurz nachziehen lassen.  
Hitzetest: Wenn das Fleisch beim Einlegen sofort scharf anbrät hat, das Öl die optimale Temperatur erreicht.
9. Die Sauce kurz vor dem Anrichten nochmals aufschäumen und über die **Putenspieß mit Ananasreis** gießen und servieren.

## Tipp:

Die Ananaswürfel für den **Putenspieß mit Ananasreis** erst kurz vor dem Anrichten unter den Reis mischen, damit sie nicht zu weich werden und ihren Biss behalten.

Wenn die Putenspieße vor dem Aufstecken in Wasser eingeweicht werden, lässt sich das Fleisch später leicht herunterziehen.

# Putenspieß mit Pfannengemüse und Reis



## Zutaten für 4 Portionen:

4 Putensteaks  
2 Paprika  
2 Zwiebel (groß)  
1 Zucchini  
4 Berner Würstel  
Pflanzenöl  
Grillgewürz  
200 g Reis  
16 Cocktailtomaten

1. Für den **Putenspieß** die Putensteaks, Bernerwürstel, Paprika, Zwiebel und Zucchini in größere, spießgerechte Stücke schneiden.
2. Abwechselnd nach Belieben auf einen Spieß stecken. Mit Grillgewürz würzen und in einer Grillpfanne braten. Übriggebliebenes Gemüse und die Cocktailtomaten in einer separaten Pfanne kurz braten.
3. Besonders schmackhaft wird es, wenn das Gemüse ebenfalls mit Grillgewürz gewürzt wird. Gemüse in einer Auflaufform im Rohr bei ca. 150 Grad weichdünsten.
4. Reis in Salzwasser dünsten. Den **Putenspieß** mit Pfannengemüse und Reis auf einem Teller anrichten.

## Tipp:

Der **Putenspieß** schmeckt wunderbar mit verschiedenen Grillsaucen.

# Putenspieße



## Zutaten für 6 Portionen:

- 300 g Putenbrust
- 3 EL Öl
- 2 EL Sojasauce
- 2 Zucchini
- 200 g Champignons
- 2 Paprika

## Zubereitung:

1. Putenbrust in Würfel schneiden. Öl und Sojasauce vermengen, die Fleischwürfel darin 30 Minuten marinieren.
2. Zucchini, Champignons und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Das Fleisch etwas abtropfen lassen und abwechselnd mit dem Gemüse auf die Spieße stecken.
4. Restliche Marinade auf die Spieße streichen, auf ein Backblech legen und im Backrohr etwa 15 Minuten grillen, dabei einmal wenden.
5. Die Spieße anrichten und servieren.

## Tipp:

Die Gemüsesorten können nach Geschmack variiert werden. Besonders gut machen sich auch Zucchini, Frühlingszwiebel, Melanzani, etc..

Streuen Sie vor dem Grillen noch Sesam über die Spieße, er verleiht einen nussigen Geschmack.



# Spieße



## Zutaten für 2 Portionen:

250 g Putenfleisch  
1 Schote(n) Paprika (kleine, grün)  
Brot  
Öl  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver

## Zubereitung:

1. Für die **Spieße** das Putenfleisch in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut vermengen.
2. Auf vier Holzspießen abwechselnd Putenfleisch, Paprika und Brot aufstecken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl gut anbraten.

## Tipp:

Die **Spieße** kann man nach eigenem Geschmack mit diversen Zutaten variieren.