



## Gefüllter Puten-Braten

### Zutaten

- 290 g Schalotten
- 500 g Suppengrün
- 100 g Laugenbrezeln
- 175 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 160 g Aprikosen, getrocknet
- 20 g Butter
- 1 Stängel Petersilie
- 1 Ei(er)
- 1,2 kg Putenkeule
- 30 g Butterschmalz
- 1 EL Zucker
- 400 g Orangen
- 3 EL Whisky
- 600 ml Wasser
- 2 TL MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Soßenbinder für dunkle Soßen

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. 250g Schalotten schälen und in dünne Spalten schneiden. Suppengemüse putzen, waschen, schälen und klein schneiden.
3. Für die Füllung Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Mit heißer Milch übergießen und 20 Min. einweichen. Die restlichen Schalotten und Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Aprikosen in kleine Würfel schneiden und davon 60 g beiseite stellen.
4. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen und Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Mit Laugenbrezelmasse, 60 g Aprikosenwürfel, klein gehackte Petersilie und Ei(er) gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Putenkeule (entbeint) waschen und trocken tupfen. Die dickeren Fleishteile etwas einschneiden, leicht auseinanderklappen und flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Füllung auf der Putenkeuleninnenseite verteilen, zusammenklappen und mit Rouladennadeln verschließen. In einem großen Bräter Butterschmalz heiß werden lassen. Putenkeule von allen Seiten anbraten und herausnehmen.
6. Im Bratensatz Schalotten und Suppengemüse anrösten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz würzen. Saft von den Orangen, Whisky und Wasser zugießen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon mit Hühnerfleisch & Petersilie darin auflösen. Die restlichen Aprikosenwürfel zugeben.
7. Die Putenkeule wieder hineinlegen und im Backofen

auf der mittleren Schiene geschlossen ca. 2 Std. garen. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Sauce mit Soßenbinder bis zur gewünschten Sämigkeit binden. Die Rouladennadeln entfernen, Fleisch in Scheiben schneiden und mit Schmorgemüse und Sauce anrichten. Dazu passen breite Bandnudeln oder Mohn-Kartoffel-Wickelklöße.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	543 kcal
Fett	18 g
Protein	49 g

🕒 160 Minuten

⊕ 6 Portionen