

MEIERHOF



RASSFELD

Freiland Putenbrust geräuchert

Zutaten

für 8 Personen

2,5 kg	geräucherte Putenbrust (ca. 300g pro Person)*
0,2 L	Landwein*
2	Zwiebeln*
	Kräuter
	Butter*
	Räucherbrust-Gewürz*

*Die Zutaten erhalten Sie in unserem Hofladen.

Zubereitung

Möchten Sie die frische, geräucherte Brust backen, legen Sie sie einfach mit der Hautseite nach oben auf die Fettpfanne Ihres Backofens.

Zur Geschmacksabrundung füllen Sie ca. 0,2 L Landwein, zwei Zwiebeln und diverse Kräuter in die Pfanne und überstreuen die Brust nach Wunsch noch mit unserer speziell abgestimmten Räucherbrust-Gewürzzubereitung.

Heizen Sie Ihren Heiß- oder Umluftbackofen auf **110°C** vor und backen Sie die geräucherte Brust **ca. 2,5 Stunden**, bis zu einer Kerntemperatur von ca. 61 °C. Beim Druck mit dem Messergriff auf das Fleisch muß dieses einen elastischen Widerstand bilden, oder Sie setzen unsere Gar-Garantie ein – fragen Sie uns danach.

Zum Bräunen bestreichen Sie die Meierhof Räucherbrust mit Butter und stellen Ihren Ofen für ca. 15 Minuten auf 180 °C, drehen Sie die Brust dabei zweimal um. So wird Ihr gelungener Braten knusprig braun und bleibt innen saftig.

Servieren Sie die Räucherbrust mit Salaten Ihrer Wahl, Brot, gratinierten Kartoffeln und der Meierhof Cumberlandsaucen oder unseren Chutneys. Wir empfehlen hierzu unseren trockenen Grauburgunder Pino Gris aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282