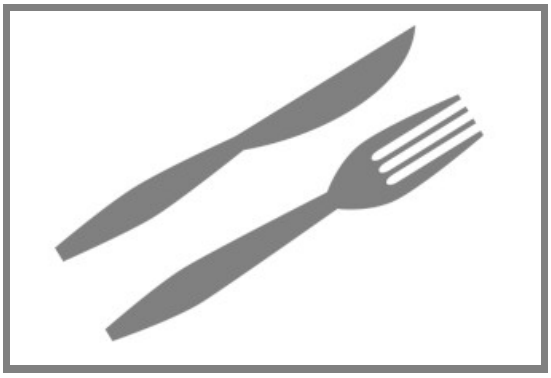
gefüllte Putenbrust



für 6 Personen

Zutaten

6 Putenbrustfilets, 3 Scheiben Hinterschinken, 3 Scheiben Emmentaler, 100g Butter, 2 Zwiebeln, 3 Möhren, 2 Esslöffel Mehl, 500ml Hühnerbrühe, 250ml Apfelwein oder Apfelsaft, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer,

Zubereitung

1. die Zwiebeln in dünne Ringe, die Möhren in dünne Scheiben schneiden und dann beides in Butter andünsten bis es weich ist
2. den Backofen auf 180°C vorheizen
3. nun das Mehl unter ständigem Rühren dazugeben bis die Soße gelblich ist
4. die Hühnerbrühe und den Apfelwein einrühren, Salz und Pfeffer zugeben und alles glatt rühren - würzig abschmecken
5. die Sauce bei mittlerer Hitze noch ein wenig einkochen lassen und dann vom Herd nehmen
6. in die Filets eine Tasche schneiden, jeweils eine halbe Schinken- und eine halbe Käsescheibe hineinstecken, und die Tasche mit einem Zahnstocher wieder zuheften
7. die Filets nun in eine flache Auflaufform legen und die Sauce dazugeben - die Sauce muß die Filets überdecken
8. nun die Filets etwa 30 Minuten backen
9. nach Ende der Backzeit die Filets aus dem Ofen nehmen, Zwiebeln und Möhren darauf anrichten und ein wenig Sauce darüber geben

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Reis