

# Putenbrust im Porreemantel

---



Portionen: 6

Gesamtzeit: 1 h 10 min.

## Zutaten

---

- \* 1,5 kg Putenbrust
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* 3 Stangen Porree
- \* 100 g Frühstücksspeck
- \* 4 mittlere Karotten
- \* 1/2 Sellerieknolle
- \* 1 Becher Schlagobers
- \* 2-3 EL hellen Saucenbinder
- \* 1 Pkg. 8-Kräuter-Mischung

## Zubereitung

---

Einen Topf in kaltem Wasser ca. 10 Minuten wässern. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. 1 Stange Porree putzen, die Blätter ablösen. In kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen. Fleisch abtropfen lassen. Fleisch mit Porree und Speck belegen. Restliches Gemüse putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Fleisch und Gemüse in den Topf legen, 1/4 l Wasser angießen. Zugedeckt in den kalten Backofen stellen. Bratfond und Sahne aufkochen. Kräuter zufügen und würzen. Alles anrichten.