

Puten-Sauerbraten mit Weintrauben

Für 4 - 6 Personen:

1,2 kg Putenbrust am Stück	2 Zwiebeln	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	100 ml Marsala	1/4 L Weißwein
200 ml Aceto Balsamico bianco	10 weiße Pfefferkörner	5 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter	3 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	ca. 2 TL Zucker	2 EL Tomatenmark
300 g Weintrauben		

2 - 3 Tage vorher die Zwiebeln schälen, Möhren putzen und schälen. Den Staudensellerie putzen und waschen. Das Gemüse in Würfel schneiden und mit Vin Santo, Wein, Essig, Pfeffer- und Pimentkörnern sowie Lorbeerblättern in einen Topf geben. 1/4 Liter Wasser hinzufügen, alles einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Die Putenbrust waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, die Sehnen entfernen und das Fleisch mit Küchengarn so in Form binden, dass es gleichmäßig dick ist und somit später gleichmäßig gart. In einen großen Gefrierbeutel geben, die Marinade dazugießen und den Beutel verschließen. Das Fleisch 2 - 3 Tage kühl stellen, dabei den Gefrierbeutel ab und zu wenden.

Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Marinade durch ein feines Sieb abgießen und beiseitestellen. Das Gemüse gut abtropfen lassen und die Gewürze entfernen.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch mit Salz würzen, im Öl rundum anbraten, mit Pfeffer bestreuen und herausnehmen. Das abgetropfte Gemüse in dem Topf anbraten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit etwa 400 ml Marinade ablöschen und aufkochen lassen.

Das Fleisch wieder dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb abgießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken.

Die Sauce wieder in den Topf geben und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Nach Belieben etwas Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce durch kurzes Aufkochen damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Trauben waschen, abzupfen, halbieren, zur Sauce geben und kurz erhitzen.

Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020