

# Rezept Putensauerbraten

Sauerbraten ist auch mit Pute möglich. Jedoch muss beim Kauf des Bratens darauf geachtet werden, dass das Fleisch nicht zu mager ist, da der Braten sonst relativ trocken werden kann.

## Zutaten:

1 Kg Putenfleisch (am besten aus der Oberkeule)  
75g Pflanzenfett  
500 ml Weinessig  
500 ml Wasser  
2 Zwiebeln  
1 Porreestange  
1 Karotte  
 $\frac{1}{4}$  Knollensellerie  
4 Gewürznelken  
1 Lorbeerblatt  
Pfeffer  
Frischen Thymian  
Zucker  
Salz

## Zubereitung:

Essig und Wasser in einen Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Nelken und Lorbeerblatt aufkochen. Zwiebeln, Sellerie, Porree, und Karotte würfeln, und mit hinzugeben. Alles zusammen gut durchkochen. Danach abkühlen lassen, und den Braten in die Sud legen. Nun für mindestens 2 Tage abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Nach der Ziehzeit den Braten aus dem Sud nehmen, und abtropfen lassen. Auf einer Pfanne Pflanzenfett stark erhitzen. Den Braten knusprig braun braten, und dann das Gemüse aus dem Sud mit zugeben. Der Sud wird nach und nach dazugegeben. Gut durchschmoren lassen.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)