

Putenspieße mit Gemüsekugeln und Spätzle auf Rotweinsauce



Zutaten für vier Personen:

400 g Putenfilet oder -schnittel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 kleinere Zucchini
2 mittlere Karotten
2 Kartoffeln
8 kleinere feste Champignons
Gemüsebrühe

Rotweinsauce:

1 gestr. EL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
300 ml Gemüsebrühe
2 TL Speisestärke
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Ingwer
2 Scheiben Zitronenschale
Chili-Pulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50-100 g Butter

1. Kartoffeln und Karotten schälen, Zucchini waschen. Kugeln ausstechen und zuerst die Kartoffelkugeln und Karottenkugeln 8 Minuten in Gemüsebrühe köcheln. Dann für drei Minuten die Zucchini und für 5 Minuten die geputzten Pilze mit dazu geben, sodass die Kartoffelkugeln insgesamt ca. 16 Minuten köcheln.
2. Aus dem Putenfilet kleine Stückchen schneiden, locker auf Holzspieße stecken und in neutralem Öl gut anbraten. Würzen, in die Rotweinsauce geben und einige Minuten nur ziehen lassen, nicht köcheln. Den Bratensatz ablöschen und zur Sauce geben.

Rotweinsauce:

1. Edelstahltopf heiß werden lassen. Puderzucker einstreuen, karamellisieren lassen. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, einköcheln lassen.
2. Mit Brühe aufgießen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und einrühren. 5 min kochen.
3. Lorbeerblätter und Rosmarinzweig einlegen, Knoblauch und Ingwer in Scheiben zugeben. Zitronenschale zugeben.
4. Nachdem die Spieße in der Sauce gezogen haben, abseihen, mit etwas Butter aufmontieren

und mit Chili-Pulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Ein etwas aufwändiges Gericht.

Spätzle siehe eigenes Rezept bei Beilagen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 55 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023