



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Riesling-Putentopf

ZUTATEN (für 4-6 Personen)

1,5 kg Putenfleisch
1½ Dosen Champignons
2 gehackte Gemüsezwiebeln
250 g Ketchup
6 EL Sojasauce
1 EL Tabasco
2 TL Steakgewürz
2 EL getrocknetes Basilikum
1½ Becher süße Sahne
200 ml Traiser Rotenfels Riesling trocken

ZUBEREITUNG

Putenfleisch schnetzeln und anbraten, in eine große Auflaufform geben und mit Pilzen und den gehackten Gemüsezwiebeln mischen. Anschließend bereitet man eine Marinade aus Ketchup, Sojasauce, den Gewürzen, der Sahne und dem Weißwein zu. Das mit Champignons und Zwiebeln gemischte Fleisch wird mit der Marinade übergossen und muss nun 24 Stunden ziehen.

Geschmort wird dieser Putentopf am nächsten Tag im Backofen bei 175° C etwa 1½ Stunden, wobei man die Auflaufform während der 1. Stunde abdecken sollte, damit das Fleisch nicht austrocknet.

WEINEMPFEHLUNG

Ein Gericht, das sich hervorragend vorbereiten lässt und zusammen mit Salat, Brot oder auch Spätzle und natürlich unserem Traiser Rotenfels Riesling trocken zur Bewirtung von Gästen stets bekommt.

HERKUNFT

Einmal mehr hat uns unsere Freundin Birgit mit einem tollen Rezept versorgt, herzlichen Dank.