

Unser  
Genusstipp  
für Sie\*

# Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



## Putenbrust mit Honig-Senfglasur und Ananuschutney //

Für 6 bis 8 Portionen

1,5 kg Putenbrust, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 4 Lorbeerblätter, 3 Rosmarinzwige, 3 EL Honig, 2 EL mittelscharfer, körniger Senf, 1 EL Sojasoße, 1 frische Ananas, 2 Zwiebeln, 1 frische Chilischote oder 1 TL getr. Chili, 125 g Obstessig, 100 g brauner Zucker, 100 g Rosinen, 1 daumengroßes Stück Ingwer, 2 TL Curry

### Kamen

Oststraße 17  
59174 Kamen  
02307 102 85

### Bergkamen

Schulstraße 48  
59192 Bergkamen  
02307 60613

\* Rezept exklusiv  
von Meas Cucina,  
Schwerte

Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Öl bestreichen und Lorbeer und Rosmarin auf das Fleisch legen. Den Braten mit Küchengarn in Form binden. Die Ananas schälen, harten Strunk entfernen und in mittelgroße Stücke schneiden.  $\frac{2}{3}$  der Stücke für das Chutney aufbewahren, die restlichen Stücke mit dem Fleisch auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C / Umluft 150 °C) ca. 1  $\frac{3}{4}$  Stunden garen.

Senf, Honig und Sojasoße verrühren. Den Braten nach ca. 1 Stunde Garzeit damit bestreichen. 1 EL Sojasoße in 200 ml heißem Wasser verrühren. Braten nach weiteren 15 min damit nochmals bestreichen und zu Ende garen.

Inzwischen für das Chutney die Zwiebeln und den Ingwer schälen und würfeln. Chili waschen, längs einritzen, entkernen und fein hacken. In einem Topf etwas Öl erhitzen und Zwiebeln, Ingwer und Chili anbraten. Zusammen mit den Ananaswürfeln, Rosinen, Essig, braunen Zucker und Curry verrühren und ca. 20 min köcheln lassen. Pürieren und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney zusammen mit Wildreis oder Salbeirisotto zum Braten servieren.

[verantwortungsvoll-genießen.de](http://verantwortungsvoll-genießen.de)

NEULAND-QUALITÄT

*Die gute Herkunft,  
die Ihnen schmeckt.*



---

**Besonders artgerechte Haltung.**

*Alle Tiere haben Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh, bekommen nur einheimische Futtermittel zu fressen und haben viel Tageslicht.*

---

**Qualität, die man schmeckt.**

*Die Qualität des Fleisches zeigt sich in seinem besonders guten Geschmack. Es ist nicht zäh, wässrig und schrumpft nicht zusammen.*

---

**Ohne Antibiotika und Gentechnik.**

*Alle Futtermittel sind ohne Antibiotika oder andere Leistungsförderer. Gentechnik darf weder in der Züchtung noch in der Fütterung eingesetzt werden.*

---

**Transparenz und Kontrolle.**

*Aufgrund der Unterstützung und regelmäßiger Kontrolle durch den Deutschen Tierschutzbund bieten wir Ihnen eine hohe Glaubwürdigkeit.*

---