



# Truthahnbrust in Pilz - Sahnesauce

mit Thüringer Majoran  
Original-Schneidebrot-Wasser

## Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, Pilze in Stücke schneiden und mit dem Thüringer Majoran in heißem Fett andünsten, herausnehmen und warm stellen. Das Truthahnfleisch mit Salz, Zimt, Piment und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten braun anbraten, das Pilzgemüse dazu geben, kurz mit braten und anschließend mit Bratensaft aufgießen. 20 Min. im geschlossenen Topf schmoren lassen. Danach mit Sahne, Weinbrand und Pfeffer abschmecken.  
Beilage: Kartoffeln  
Vorbereitungszeit 10 Minuten  
Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Pro Portion ohne Beilagen  
432 kcal = 1812 KJ

## Zutaten für 4 Personen:

800 g Truthahnbrust  
500 g gemischte Pilze  
(Champignons, Butterpilze, Austernpilz)  
2 Zwiebeln, 40 g Bratfett  
1 TL Thüringer Majoran,  
getrocknet oder frisch  
Je ¼ TL Salz, gem.  
Zimt, Piment und Pfeffer  
100 ml Schlagsahne  
¼ l Bratensaft (Instant)  
2 EL Weinbrand



## Küchentips rund um den Truthahn

Truthahnfleisch möglichst frisch verwenden, da bei frischem Fleisch die Nährwerte besonders hoch sind.



Zum Braten nur mittlere Temperaturen verwenden. Das bekommt dem zarten Fleisch besser als starke Hitze.

Wer eine krosse Haut haben möchte, kann mit Öl glatt gerührten Honig etwa 10 Minuten vor Garende auf das Fleisch streichen.

Bratenreste schmecken auch kalt sehr gut. Mit Preiselbeer- oder Ananasrahm sind sie eine Delikatesse.

Ganz wichtig: Putenfleisch immer erst kurz vor dem Garen salzen, damit es saftig bleibt. Wird das Fleisch zu früh gesalzen, verliert es Fleischsaft und wird trocken.

Besonders gut wird ein Truthahnbraten im Römertopf oder in der Alufolie, da das Fleisch dabei langsam gart.

Den Bratenfond nur mit etwas Sahne binden und mild mit Gewürzen abschmecken, das passt zu dem feinen Fleisch am besten.

Bei der Zubereitung des vielseitigen Geflügels helfen diese Küchentipps:

Schnitzel und Geschnetzeltes lassen sich besonders vielfältig variieren: Gut passt eine würzige Kräutersauce mit Pfeffer, Salz, Rosmarin, Thüringer Majoran. Weitere Kräuter können nach eigenem Geschmack hinzugefügt werden. Sehr gut schmeckt das Fleisch jedoch auch mit Früchten und exotischen Gewürzen.

Wichtig sind richtige Garzeiten: Für Schnitzel reichen 2 Minuten je Seite. Geschnetzeltes braucht 4-5 Minuten. Für eine Oberkeule von 1 kg werden 80 Minuten Garzeit gerechnet.