



Art.-Nr. 109792

REZEPTIDEE 6

Pute Burgunder Art

Zutaten für 4 Personen

- 2 Putenoberschenkel
- 250 g kleine Schalotten
- 250 g kleine Champignons
- 100 g Speck
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Butter
- 40 ml Cognac
- 750 ml Grüner Weinberg Spätburgunder
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Muskat, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin
- etwas Mehl

Zubereitung:

Schalotten und Champignons putzen, Speck in feine Streifen schneiden. Putenschenkel salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und die Stängel der Petersilie in ein Kräutersäckchen geben. Die Petersilienblätter für später aufheben.

Speck, Schalotten und Champignons in Butter ca. 5 Minuten anbraten und beiseite stellen. Die Putenschenkel ebenfalls anbraten, mit Cognac ablöschen. Grüner Weinberg Spätburgunder und Kräutersäckchen in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Knoblauch würzen.

Bei milder Hitze 1 ¼ Stunden schmoren lassen. Im Anschluss das Fleisch und das Kräutersäckchen heraus nehmen und die Sauce einkochen lassen.

Die Sauce nach Belieben abschmecken, bevor die Pute mit den restlichen Zutaten wieder dazu gegeben wird. Das Gericht weitere 20 Minuten zugedeckt garen.

Dazu können Sie Baguette oder Kartoffeln reichen.



Spätburgunder Birnen Kuchen

Zutaten für 4 Personen

Boden:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 kg Birnen
- 250 g Zucker
- 750 ml Grüner Weinberg Spätburgunder
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 2 Beutel Schoko-Puddingpulver
- 400 g Schlagsahne
- 1 Beutel Sahnesteif
- 1 Beutel Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Boden:

Handwarme Butter mit Mehl, Zucker, Ei und etwas Salz zu einem glatten Teig kneten. Eine Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden.

Für die Füllung:

Grüner Weinberg Spätburgunder, Zucker und Lebkuchengewürz verrühren und erhitzen, bis sich alles gelöst hat. Die Birnen schälen, klein schneiden, dazu geben und kurz aufkochen.

Das Schoko-Puddingpulver einrühren und die ganze Masse in die vorbereitete Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150°C (Umluft 130°C) 1 Stunde backen.

Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif aufschlagen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

Wer möchte kann die Sahneschicht mit Kakaoglasur verzieren.