

Das Dezember-Rezept 2015 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Tangstedt und Umgebung e. V.
www.landfrauen-tangstedt.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Putenröllchen in Mangochutney



Zutaten (für 4 Personen):

800 - 1000 g Putenfleisch
16 Schinkenspeckscheiben (Bacon, dünn)
250 g Mangochutney aus dem Glas
800 g Pfirsichspalten aus der Dose
100 g geriebener Käse
Pfeffer
Curry
Salz

Zubereitung

Das Putenfleisch in dicke Scheiben und dann in große Würfel schneiden.

Die Fleischwürfel mit Schinkenspeckscheiben umwickeln und in eine gefettete Auflaufform setzen. Mit Pfeffer, Curry und wenig Salz würzen.

Das Fleisch bei 160 Grad etwa 30 Minuten garen (es bildet sich Fleischsaft).

Das Mangochutney auf das heiße Fleisch streichen.

Die Pfirsichspalten fächerförmig über das Fleisch schichten.

Den Käse überstreuen.

Nochmals etwa 20 Minuten bei 170 Grad überbacken.

Als Beilage Reis oder Kräuterbrot servieren.

Wir wünschen guten Appetit!