

## Hauptgerichte Fleisch

# PUTENBRUST AUF SELLERIEPÜRRE UND ROTKOHLE

Pro Person ca. 150 g

Putenbrust

2 Äpfel

2 Zwiebel

1 Kleiner Sellerie

1/2 Rotkohl

1 Kleine Zwiebel

5 Eßl. Butter

1 cm Ingwer

1 Aromatischer Apfel

3 Eßl. Aceto Balsamico

Crema de Balsamico  
nach Geschmack

Etwas brauner Zucker  
oder / und Apfelgelee.

Die Putenbrust von allen Seiten anbraten und auf ein Beet von grob gewürfelte Zwiebeln und Äpfeln setzen. Thymiansträuschen dazugeben und im Backofen ca. 2 Std. bei 95 ° garen

Äpfel, Zwiebel und Ingwer würfeln.  
2 Eßl. Butter zerlassen die Zwiebeln und den Ingwer darin andünsten und den Rotkohl nach und nach dazu geben, mit Aceto Balsamico ablöschen

Den weiteren Apfel klein würfeln und unter den Rotkohl mischen, ca 20 Min bei kleiner Hitze garen.