



Truthahnwürfeli an Sherrysauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



600 gr.	Trutenbrust	Den Backofen auf 75°C vorheizen und eine Gratinform hineinstellen.
	Salz	Trutenfleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Maizena bestäuben und gut vermischen.
	Pfeffer	
½ EL	Maizena	
	Bratbutter oder Olivenoel	Das Fleisch in der Bratbutter oder Olivenoel ca. 2 Minuten scharf anbraten, in die vorgewärmte Gratinform geben und im Ofen ca. 30 Min.nachgaren lassen.
80 gr.	Speckwürfeli	Die Speckwürfeli in der Bratpfanne anbraten, Hitze reduzieren, die fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin begeben, gut andämpfen, Tomatenpürée begeben.
1	Zwiebel	
2 TL	Rosmarin	
1	Knoblauchzehe	
1 TL	Tomatenpürée	
0,5 dl	Sherry	Mit Sherry ablöschen und etwas einköcheln lassen, die Bouillon dazugeben, nachher Saucenrahm einrühren.
1 dl	Ochsenbouillon	
250 gr.	Saucenrahm	
½ TL	Maizena	Maizena einrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken, etwas einkochen lassen.
	Salz	
	Pfeffer	
	Cayennepfeffer	
1	Rosmarinzweig	Nun das Fleisch wieder dazugeben, untereinander rühren, mit Rosmarinzweig garnieren und servieren.