



## 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)



<b>600 gr.</b>	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	
<b>½ EL</b>	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.
<b>80 gr.</b>	Speckwürfeli	Die Speckwürfeli in der Bratpfanne anbraten, Hitze reduzieren, die fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin begeben, gut andämpfen, Tomatenpürée begeben.
<b>1</b>	Zwiebel	
<b>2 TL</b>	Rosmarin	
<b>1</b>	Knoblauchzehe	
<b>1 TL</b>	Tomatenpürée	
<b>0,5 dl</b>	Sherry	Mit Sherry ablöschen und etwas einköcheln lassen, die Bouillon dazugeben, nachher Saucenrahm einrühren.
<b>1 dl</b>	Ochsenbouillon	
<b>250 gr.</b>	Saucenrahm	
<b>½ TL</b>	Maizena	Maizena einrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken, etwas einkochen lassen.
	Salz	
	Pfeffer	
	Cayennepfeffer	
<b>1</b>	Rosmarinzweig	Nun das Fleisch wieder dazugeben, untereinander rühren, mit Rosmarinzweig garnieren und servieren.