Puten-Pastrami

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
4		Putenbrüste
3	EL	Pfefferkörner, schwarz
3	EL	Koriandersamen
1,5	TL	Senfkörner, gelb
5	EL	Salz, grob
5	EL	Zucker, braun
5	EL	Paprikapulver, edelsüß
1	EL	Ingwer, gemahlen
6	TL	Knoblauch, granuliert
1	TL	Muskatblüte (Macis)

Portionen: 24

Zubereitung

Pfefferkörner, Koriandersamen, Senförner sowie Salz mörsern und mit den restlichen Gewürzen vermengen.

Putenbrust bei Bedarf waschen und trocken tupfen. Sofern vorhanden Silberhäute entfernen und Sehnen einschneiden.

Putenbrüste von allen Seiten mit der Gewürzmischung panieren und möglichst vakuumiert 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Putenbrüste ca. 1 Stunde vor der weiteren Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei etwa 120 bis 140°C bis zu einer Kerntemperatur von 74°C ziehen. Nach dem Auskühlen mittels der Grillfunktion des Backofens nochmals oberflächlich anrösten und dünn aufschneiden.

Hinweise

Zum Panieren der Putenbrust etwa 5 bis 6 EL der Gewürzmischung in einen großen Gefrierbeutel streuen, die Putenbrust hinzugeben, den Gefrierbeutel aufblähen, zudrehen und schütteln. Die Putenbrust kann zum Marinieren im Beutel verbleiben.

Aufschnitt, Ofen, Pute

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:puten-pastrami

Last update: **2023/10/11 20:06**