

Herbst-Genuss!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN September-Oktober 2018  
Rezept/Foto: deutsches-gefluegel.de

## Putenbraten auf gebackenem Kürbis mit Zwiebeln, Thymian und Vanille

Zutaten für 4 Personen

800 g Putenbrust am Stück, kleiner Hokkaido-Kürbis , (ca. 500 g), 250 g kleine Zwiebeln, 1 Vanilleschote, 2-3 Zweige Thymian, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 400 ml Geflügelbrühe, 2 EL Honig, 1 TL Paprikapulver, Abrieb einer Zitrone, 2 EL Rapsöl, Küchengarn



### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Vanilleschote der Länge nach halbieren. Die Kürbisspalten mit Zwiebeln, Vanilleschote und Thymianzweigen in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter geben. Mit Brühe auffüllen. Die Putenbrust mit Küchengarn zu einem Rollbraten binden. Den Honig mit dem Paprikapulver, dem Zitronenabrieb und dem Rapsöl in einer Schüssel verrühren. Anschließend den Braten großzügig damit bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Braten auf das Kürbisgemüse geben. Im Backofen etwa 50 bis 60 Minuten goldbraun backen. Den Putenbraten aufschneiden und zusammen mit dem Kürbisgemüse servieren.