

Putensauerbraten mit Weintrauben und Pasta

Für 4 Portionen

1,2 kg Putenbrust

Für die Beize:

2 Zwiebeln

2 Möhren

2 Sg. Sellerie

100 ml Marsala

250 ml Weißwein

250 ml Wasser

200 ml Balsamico

10 Pfefferkörner

5 Pimentkörner

2 Lorbeerblätter

Außerdem:

3 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

300 g Weintrauben

Salzd Pfeffer

Zucker

Speisestärke

500 g Pasta

Das Gemüse fein würfeln. Die Putenbrust in Form binden. Die Weine, Wasser und Essig mit dem grob zerteilten Gemüse, Pfefferkörnern, Pimentkörnern und Lorbeerblättern aufkochen und abkühlen lassen. Die gebundene Putenbrust 3 Tage in der Beize im Kühl-schrank ruhen lassen. Zwischendurch wenden.

Am Zubereitungstag das Fleisch entnehmen und trocknen. In reichlich Olivenöl rundum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite legen. Von der Beize das Gemüse abseihen und die Gewürze entfernen. Zucker in Bratsatz karamellisieren lassen und nochmals etwas Öl hinzugeben. Das Gemüse darin anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und alles rösten lassen. Mit der Beize ablöschen. Das Fleisch dazugeben und ca 1 Stunde köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In der Zwischenzeit die Weintrauben halbieren. Das Fleisch herausnehmen und 10 Min. ruhen lassen. Die Soße kräftig reduzieren lassen u. U. mit Stärke oder Butter und Mehl binden und nochmals abschmecken. Die Weintrauben dazugeben.

Pasta nach Wunsch nach Packungsanleitung kochen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Pasta und der Soße anrichten.

Cornelia Poletto am 29. November 2025