Putenbraten in Sahne-Sauce mit Kartoffelklößen

Weil der Putenbraten mit Weißwein-Sauce und Pasta so gut geschmeckt hat und ich noch ein Bratenstück übrig habe, bereite ich diesen auf fast die gleiche Weise nochmals zu, nur in Sahne-Sauce und mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und Kartoffelklöße.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Sahne.

Und als Beilage eben die selbst zubereiteten Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:954]

Putenbraten in Weißwein-Sauce mit Spinat-Tagliolini

Ein Gericht ganz nach dem Namen meines Foodblogs.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und tolle Nudeln.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Riesling.

Und als Nudeln verwende ich aufwändig gearbeitete, leckere, grüne – da mit Spinat – Tagliolini, die in drei Minuten gar sind, da sie sehr dünn sind.

[amd-zlrecipe-recipe:951]