

# Kochen mit **ANIXE**



## Weihnachtlich gefüllte Putenbrust

### Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Maronen hacken, den Apfel schälen, das Kernhaus entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Das Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und zu einer möglichst großen Platte aufschneiden.
- 2** Möglichst nicht durchschneiden, sondern das Äußere intakt lassen. Mit Salz u. Pfeffer innen würzen.
- 3** Für die Füllung das Hackfleisch mit dem Ei, dem Paniermehl, Salz, Pfeffer, dem Knoblauch und den italienischen Kräutern vermengen und die gehackten Maronen, dem klein gewürfelten Apfel und der fein gehackten Zwiebel gründlich untermischen.
- 4** Diese Füllung auf dem Putenfleisch verteilen und dieses einrollen. Vorsicht! Nicht zu viel Füllung nehmen, die Rolle sollte sich noch schließen lassen. Gut mit Küchengarn zubinden. Übrig gebliebene Füllung zu kleinen Klößchen formen.
- 5** Im Bräter die Putenrolle und Klößchen von allen Seiten in Öl anbraten, dann das kleingeschnittene Wurzelgemüse zugeben, mit Orangensaft und Geflügelbrühe ablöschen, alles bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben, ca. 1,5 Stunden garen (Kerntemperatur 80 Grad)). Deckel bitte schließen. Danach ca. 15 min. bei geöffnetem Deckel bräunen.
- 6** Denn Bratensaft durch ein Sieb lassen und mit Saucenbinder und kalter Butter abbinden, mit salt und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten

<b>1,2KG</b>	Putenbrustfilet	<b>1</b>	Ei	<b>3TL</b>	Kräuter	<b>evtl.</b>	Saucenbinder
<b>1/2KG</b>	Hackfleisch	<b>5EL</b>	Paniermehl	<b>2TL</b>	Salz	<b>Ca. 4m</b>	Küchengarn
<b>1</b>	Apfel	<b>1 Bund</b>	Wurzelgemüse	<b>250ml</b>	Orangensaft	<b>250ml</b>	Geflügelbrühe
<b>200g</b>	Maronen	<b>2TL</b>	Pfeffer	<b>100g</b>	Butter		
<b>1</b>	Zwibel	<b>1</b>	Knoblauchzehe	<b>etwas</b>	Öl		

# Kochen mit **ANIXE**



## Glögg schwedischer Glühwein

### Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Rotwein, Rum, Zucker und die Zimtstange in einen Topf geben. Kardamom in einem Mörser grob zerstoßen und hinzufügen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit den Nelken und 60 g Rosinen hinzufügen.
- 2** Den Glögg erhitzen, aber nicht kochen. Solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und über Nacht ziehen lassen.
- 3** Am nächsten Tag durch ein Sieb gießen und die Gewürze heraus filtern. Erneut erwärmen und die restlichen Rosinen und Mandeln hinzufügen.

### Zutaten

<b>1L</b>	Rotwein	<b>1</b>	Ingwer (ca. 3cm)
<b>80ml</b>	Rum	<b>5</b>	Nelken
<b>100g</b>	Zucker	<b>100g</b>	Rosinen
<b>1</b>	Zimtstange	<b>30g</b>	Mandeln in Stiften
<b>2TL</b>	Kardamon Kapseln		