Puten-Pastrami

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
4		Putenbrüste á 1-1,5kg
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 grob 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 einvakuumiert 12-24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Putenbrüste ca. 1 Stunde vor der weiteren Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei etwa 120-140°C bis zu einer Kerntemperatur von 74°C ziehen.

Hinweise

Zum Panieren der Putenbrust etwa 3-4 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

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

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:puten-pastrami?rev=1696150514

Last update: **2023/10/01 10:55**