# Leichter Putenbraten

Ein super Rezept für Familien. Ein leichter Putenbraten ist auch bei den Kleinen ein absoluter Renner!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Putenbraten |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 4 Scheiben | Bacon ((Speck)) |
| 200 ml | Gemüsebrühe |
| 1 EL | Senf |
| 1 EL | Honig |
| 1 EL | Öl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Majoran |
| 1 Prise | Thymian |

## Zubereitung

1. Damit der leichte Putenbraten gelingt, ist die richtige Würze entscheidend. Vor dem Würzen den Putenbraten abwaschen und gut abtrocknen. Den Braten anschließend rundherum mit Salz einreiben. Der Clou ist die Paste, die man aus Öl, Honig und Senf anrührt. Dieses Gemisch dann auf den gesamten Braten gleichmäßig verteilen.

2. Nun den Putenbraten in eine geeignete Backofenform geben und mit dem Bacon "abdecken".

3. Zuerst wird der Braten alleine bei 180°C circa 30 Minuten gegart. In der Zwischenzeit die

Gemüsebrühe mit Majoran, Thymian und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln schälen und vierteln. Die Brühe nach der ersten Garzeit zugießen und rings um den Braten die vorbereiteten Zwiebeln verteilen. Nun muss das Ganze abermals 60 Minuten im Rohr braten.

4. Wichtig ist, dass im Abstand von circa 10 - 15 Minuten der Braten immer wieder mit der Brühe übergossen wird. Sonst wir der Bacon zu dunkel!

5. Nach der Garzeit den leichten Putenbraten in fingerdicke Scheiben schneiden, den Bratensud binden und servieren.

## Tipp

Da der Bacon eine Art Schutz für den leichten Putenbraten darstellt, kann er, wenn er aus Versehen zu dunkel geworden ist, entfernt werden. Man kann ihn aber auch als kleine Zugabe genießen, denn er schmeckt ebenfalls lecker und würzig! Als Beilage passen Kartoffeln und Gemüse.