Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

# Gefüllte Truthahnbrust

Hauptspeise Geflügelgerichte

## Zubereitung

Zwiebel, Speckwürfel und Champignons in Butter kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen, Semmelwürfeln unterrühren, abkühlen lassen und versprudelte Eier mit Rahm einrühren. Die Brust wie eine Tasche einschneiden, mit der Semmelmasse füllen und mit Rouladen-Nadeln verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißem Öl beidseitige scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, Öl abgießen, etwas Butter in die Pfanne geben und mit Suppe aufgießen. Brust mit Speck umwickeln, wieder in die Pfanne geben und mit ca. 180 °C unter häufigem Wenden und Übergießen ca. 1 Stunde braten. Bratensaft mit Rahm einkochen und mit Weisswein verfeinern.

## Zutaten

- 800 g Truthanbrust im Ganzen
- 100 g frische Champignons
- 3 Zwiebeln fein gehackt
- 1 Bund Petersilie gehackt
- 40 g kleinwürfeliger Speck
- 100 g Semmelwürfel
- 3 ganzen Eier
- 40 g Butter
- Salz und Pfeffer
- 1/4 l Weißwein
- 1/4 l Suppe
- 1/4 l Sauerrahm
- 2 EL Öl
- 300 g Bauchspeckscheiben