

## Putenbraten „Schaschlik Art“

### Zutaten:

#### Sosse „Schaschik Art“:

1 rote Zwiebel (halbiert)  
1 Knoblauchzehe  
60 g Gewürzgurken  
30 g Butter  
2 Paprika (gelb und rot in Streifen geschnitten)  
400 g gehackte Tomaten  
100 g Tomatenketchup  
1/2 EL Gemüsebrühe  
1/2 TL Paprikapulver rosenscharf  
1 Messerspitze Cheyenne Pfeffer  
1 TL. Worcestersosse  
1 TL. Ajvar  
30 g Tomatenmark  
1 EL Apfelessig  
100 g Apfelsaft  
100 ml. Wasser

#### Putenbraten:

1 KG Putenbraten  
3 EL Olivenöl  
3 TL Barbecue Gewürzsalz z.B. makasol.bio  
Pfeffer



### Zubereitung:

Für die Sosse: Zwiebel (halbiert), Knoblauch, Gewürzgurken und Deckel der Paprikas (außer dem Stiel) in den Thermomix geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Nun 30 g Butter zufügen und 3 Min/120 Grad/Stufe 1 andünsten. Restliche Soßenzutaten zugeben und 100 Grad/ Linkslauf/Stufe 1, 4 Min. aufkochen.

Für den Putenbraten: Pute abwaschen und trocken tupfen von Sehnen und Fett befreien und mit Pfeffer würzen. Mit dem Öl und dem Barbecue Gewürzsalz eine Marinade herstellen und den Braten rings rum damit einstreichen .

Die Soße in den Ofenmeister gießen und den Braten dazulegen.

Den Ofenmeister bei 200 °C Ober-/Unterhitze unterstes Drittel im Backofen ca. 1 Stunde schmoren lassen. Nach 20 Min. kann der Reis oder auch Pellkartoffeln im kleinen Zaubermeister dazu gestellt werden (Rezept auf meiner Seite).

**Verwendete Produkte:** Ofenmeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN