



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Glaciertes Putenragout

### **Zutaten:**

800g	Putenfleisch
2 EL	Mehl
½	Zwiebel
50 g	Ingwer
2 EL	Sojasoße
1 EL	Limettensaft
1 TL	gehäuft Sambal manis
1 TL	gehäuft Sambal olek
2 TL	Honig

Salz und Pfeffer nach Bedarf

### **Zubereitung:**

Putenfleisch mit Mehl bestäuben und in einer großen Pfanne scharf anbraten. Bei größeren Mengen dies in einem zweiten Vorgang wiederholen, denn es sollte beim Anbraten nicht zum Köcheln des austretenden Fleischsaftes kommen.

Bei Erreichen einer leichten Bräunung, die fein geschnittene Zwiebeln und den Ingwer hinzugeben und leicht mit anbraten. Erst jetzt salzen und leicht pfeffern (schwarzer Pfeffer aus der Mühle). Das Ganze dann mit etwas Sojasoße und frisch ausgepresstem Limettensaft ablöschen und mit Sambal manis, Sambal olek und Honig abschmecken.

Um einen leichteren Fond zu erhalten, kann auch etwas Fleischbrühe oder Bratenjus angegossen werden.



**für 4  
Personen**