

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Geflügel](#)

Glasierter Chicoree mit Putenstreifen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 2 unbehandelte Orangen Pfeffer Rapsöl 2 Putenschnitzel 300 g Möhren 200 g Staudensellerie 2 Chicoree 2 TL Honig 30 g Puderzucker 2 EL Butter 150 ml Gemüsfond 3 EL Chilisauc

Die Schale einer Orange abreiben und 250 ml Saft auspressen. Die Hälfte der Schale und 100 ml Saft mit Pfeffer und 2 EL Rapsöl verrühren. 2 Putenschnitzel in Streifen schneiden und damit 1 Stunde marinieren. 10 g Rapsöl erhitzen und Fleisch kurz anbraten. 300 g Möhren und 200 g Staudensellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Möhren in Salzwasser 5 Minuten kochen, Sellerie nach 3 Minuten zugeben. 2 Chicoree längs halbieren, Strunk keilförmig entfernen. Hälften in breite Streifen schneiden. 2 TL Honig und 30 g Puderzucker in einem großen Topf goldbraun karamellisieren. 2 EL Butter darin schmelzen, Orangensaft und 150 ml Gemüsfond zufügen, 5 Minuten einkochen und mit 3 EL Chilisauc abschmecken, Möhren, Sellerie Chicoree und Fleisch unterheben und kurz erhitzen.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- ☐ Nur den Link
- ☐ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden