

## PUTENBRATEN (PUTENOBERVERKEULE) MIT CREMIGEM SPINAT UND KARTOFFELN

### Zutaten:

1 kg Putenoberkeule  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Öl  
500 g Spinat  
1 große Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
3-4 mittelgroße Kartoffeln  
100 ml Sahne  
2 TL Speisestärke/Maisstärke  
3-4 EL Wasser



### Zubereitung:

- 1) Zuerst bereitet ihr eine Marinade für das Fleisch zu. Vermischt in einer Schüssel ca. 2 TL Salz,  $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer, 2 TL Paprikapulver und 20 ml Öl und stellt daraus eine Paste her. Mit dieser reibt ihr den Braten gut ein. Ihr könnt ihn auch Stunden oder am Abend davor marinieren und gut abgedeckt im Kühlschrank lagern. Lasst das Fleisch im Kühlschrank für zumindest eine halbe Stunde ziehen.
- 2) In dieser Zeit schält ihr die Zwiebel und schneidet sie in kleine Würfel. Schält den Knoblauch und gebt ihn durch die Knoblauchpresse.
- 3) Wascht die Kartoffeln und kocht sie bis sie gar sind (ca. 20-30 min).
- 4) Wascht die Spinatblätter sorgfältig und lasst sie abtropfen. Entfernt anschließend die harten Enden.
- 5) Heizt den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vor. Gebt das Fleisch in einen Bräter und in den heißen Ofen. Bratet es zunächst 45 min. Wendet es und bratet es weitere 45-60 min.
- 6) Etwa 15 min bevor das Fleisch fertig ist, erhitzt ihr in einem Topf etwas Butterschmalz oder Öl und dünstet die Zwiebeln an. Fügt den Knoblauch und den Spinat portionsweise hinzu und rührt so lange bis der Spinat weich gedünstet ist.
- 7) Vermischt das kalte Wasser mit der Stärke. Rührt die Mischung langsam in den Spinat ein. Fügt die Sahne hinzu und würzt alles mit Salz und Pfeffer.
- 8) Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden mit einer Gabel bearbeitet. Am Ende solltet ihr gröbere Kartoffelstückchen haben, die ihr in den Spinat einrührt.
- 9) Jetzt wird angerichtet: schneidet das Fleisch in Scheiben und serviert es zusammen mit dem Spinat. Guten Appetit!



# SOČNO PUREĆE PEČENJE SA ŠPINATOM I KROMPIROM/ PUREĆI ZABATAK

## Sastojci:

1 kg purećeg zabatka  
so, biber, crvena mljevena paprika, ulje  
500 g špinata  
1 velika glavica luka  
2-3 čehne bijelog luka  
3-4 krompira srednje veličine  
100 ml vrhnja za kuhanje  
2 kašičice gustina/škroba  
3-4 kašike vode



## Priprema:

- 1) Prvo pripremite marinadu za meso. U zdjelici pomiješajte otprilike 2 kašičice soli, pola kašičice bibera, 2 kašičice paprike i oko 20 ml ulja dok ne dobijete nešto poput paste. Utrljajte je u meso i ostavite ga u frižideru na barem pola sata da upije marinadu. To možete učiniti i nekoliko sati ili čak noć prije. U tom slučaju meso držite u frižideru dobro pokriveno.
- 2) Dok se meso marinira, možete oguliti crveni i bijeli luk i izrezati ih na sitne kockice.
- 3) Operite krompir pa ga kuhajte u slanoj vodi dok ne omekša (ca. 20-30 min).
- 4) Operite listove špinata, ostavite da se ocijede pa odstranite trvde dijelove.
- 5) Zagrijte rernu na 200 stepeni gornji/donji grijači. Meso stavite u pekač i u rernu. Pecite ga prvo 45 min. Potom ga okrenite i nastavite još 45-60 min. Nakon tog vremena biće lijepo mekano a prilikom rezanja će izlaziti saft.
- 6) Jedno 15 min prije nego što meso bude gotovo, u loncu zagrijte ulje ili mast pa popržite luk. Dodajte bijeli luk i špinat koji rukama istrgate na sitnije komade. Miješajte i dinstajte dok špinat ne omekša.
- 7) Pomiješajte vodu i gustin i umiješajte ih u gotovi špinat. Dodajte vrhnje i začinite solju i biberom.
- 8) Kuhani, oguljeni krompir viljuškom izgnječite tako da vam ostane dosta krupnijih komada, koji se umiješaju u špinat.
- 9) Meso izrežite na šnite, pospite saftom u kojem se peklo i servirajte skupa sa špinatom. Prijatno!