



Wolfisbergstrasse 25, 4539 Rumisberg  
www.gislars-steinhof.ch

# Trutenfilet aus dem Ofen

Für 2 Personen

Zutaten:

1-2 Truthuhnfilet (ca. 300g)

oder

1 Truthahnfilet (ca. 500g)

je nach Hunger ;-)

6 Tranchen Bratspeck

Gewürze

1 dl Gemüsebouillon

1.8-2dl Vollrahm

Kräuter getrocknet

Estragon

Oregano

Zitronenthymian

Butter zum einfetten der Form



Trutenfilet würzen und mit Speck umwickeln.  
Ofenfeste Form mit Butter austreichen.  
Die Trutenfilets hineinlegen. Und nach belieben  
Mit den getrockneten Kräuter bestreuen.  
Rahm und Gemüsebouillon gut verrühren und  
Über die Filets giessen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 220°C 20-25 min.  
Backen.  
Bei den Truthahnfilets verlängert sich die  
Backzeit etwas.



Dazu passt Reis, Risotto, Teigwaren, Gemüse  
und/oder  
Salat.  
Zusammen mit einer Beilage nach Wahl schön  
auf einen Teller anrichten.

En Guete....