



**SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN**  
Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

## **Schröder's Putenkeulensteaks mit Halloween-Gratin**

*Rezept für 4 Personen / Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten / Garzeit Putenkeulensteaks: ca. 10 Minuten  
/ Garzeit Halloween-Gratin: ca. 40 bis 45 Minuten*

### **Sie brauchen:**

- 2 bis 3 Pakete Schröder's Putenkeulensteaks (je ca. 250 bis 300 Gramm)
- 3 EL Olivenöl (Bio)
- 4 bis 6 Zweige Thymian
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Apfelessig
- 1 Butternut-Kürbis / Birnenkürbis (davon ca. 350 Gramm)
- 1 Hokkaido-Kürbis (davon ca. 350 Gramm)
- 2 bis 3 Süßkartoffeln (ca. 350 Gramm)
- 600 bis 800 Gramm Rosenkohl
- 1 Schalotte
- 250 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne (Bio)
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 kräftige Prise Muskatnuss frisch gemahlen
- Butter für die Form
- 30 Gramm geriebener Parmesan oder Grana Padano
- feines Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.  
Artikel mit \* nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit \*\* nach EU-ÖKO-VO hergestellt.  
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32  
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B  
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248  
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

### Und so geht's:

1. Thymian zupfen, hacken und mit Ahornsirup, Essig und Öl vermischen.
2. Putenkeulensteaks waschen, trocknen, eventuell parieren (siehe Foto) und mit der Thymian-Ahornsirup-Mischung marinieren.
3. Den oberen Teil des Butternut-Kürbisses und die Süßkartoffeln schälen. Beides mit dem Küchenhobel gleichmäßig in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Hokkaido-Kürbis halbieren und entkernen, dann vierteln. Gleichmäßig in etwa 3 mm dicke Spalten schneiden.
5. Ofen auf etwa 160 Grad Umluft vorheizen.
6. Rosenkohl putzen, Schalotten schälen, halbieren und sehr fein würfeln.
7. Eine ofenfeste Auflaufform ausbuttern. Kürbis- und Süßkartoffelscheiben in der Form kreisförmig anordnen (siehe Foto). Mit der heißen Flüssigkeit übergießen und das Gratin bei 160 Grad Umluft für insgesamt etwa 40 bis 45 Minuten in den Ofen schieben.
8. Rosenkohl für etwa 13 Minuten in reichlich Salzwasser kochen. Danach in kaltem Wasser abschrecken.
9. Gemüsebrühe und Sahne mischen. Koriander, Zimt und Muskatnuss zugeben, nach Geschmack salzen und pfeffern, dann einmal aufkochen.
10. Nach etwa 20 Minuten – je nach Farbe des Gratins – eventuell einen Deckel auf das Gratin legen, damit es nicht zu dunkel wird.
11. Nach etwa 30 Minuten den Käse über das Gratin streuen.



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

12. Putenkeulensteaks von beiden Seiten salzen, pfeffern und in einer passenden heißen Pfanne von beiden Seiten je etwa 2 Minuten anbraten. Dann für etwa 8 bis 10 Minuten zum Auflauf in den Ofen stellen.

13. In einem passenden Topf Butter schaumig werden lassen, die Schalotten darin glasig andünsten – sie sollen keine Farbe annehmen.

14. Rosenkohl zugeben, kurz mit anschwitzen, einen Esslöffel Wasser zugeben und bei geschlossenem Deckel für 3 bis 4 Minuten zu Ende garen.

15. Steaks zusammen mit dem Halloween-Gratin und dem Rosenkohl servieren.

Guten Appetit!

Ihr Schröder-Team

### Tipps:

- *Wer mag, würzt sich die Putenkeulensteaks halloween-mäßig noch mit einer ordentlichen Portion Hot Sauce.*
- *Aus den Resten lässt sich eine leckere Kürbissuppe kochen.*
- *Sie können das Gratin zubereiten auch erst zubereiten und es dann vor dem Servieren nochmal zusammen mit den Putenkeulensteaks im Ofen erhitzen.*