

Putenrollbraten

Es muss nicht immer Putenbrust sein. Auch ein Rollbraten aus der Putenoberkeule oder Putenfaschiertes bringen Abwechslung in den Speiseplan. Achte beim Einkauf auf Qualität und Herkunft. Unsere Bäuerinnen und Bauern sorgen für eine artgerechte Haltung der Tiere. Verlass di drauf.



© Heidegger/LK Niederösterreich

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen wünscht euch die Ernährungsberaterin der LK NÖ Elisabeth Heidegger! Es schmeckt einfach UrGut! Verlass di drauf!



© Heidegger/LK Niederösterreich

1 kg Putenoberkeule oder Putenbrust vom Knochen auslösen oder ausgelöst vom Direktvermarkter bestellen.



© Heidegger/LK Niederösterreich

Das Putenfleisch mit einem großen Messer aufschneiden, dass ein gleichmäßig dickes Stück entsteht.
Das Fleischstück mit 1 TL Senf bestreichen und gut mit Kräutersalz würzen.
Mit 100 g Speckscheiben und 100 g Käsescheiben zB Bergbaron belegen.
4 große, geschälte Karotten und Essigkurkerl in längliche Streifen schneiden und darauflegen.



© Heidegger/LK Niederösterreich

Das Fleisch einrollen. Mit einem Spagat den Rollbraten binden, außen mit etwas Öl bepinseln und nochmals gut mit Grillgewürz bestreuen.



© Heidegger/LK Niederösterreich

In einen Bräter legen und mit $\frac{1}{4}$ l Gemüsefond aufgießen.
Gemüse der Saison, 4 große Erdäpfel festkochend, 4 Karotten, $\frac{1}{2}$ Stange Porree putzen, in Stücke schneiden und in den Bräter legen.



© Heidegger/LK Niederösterreich

Den Braten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 1 bis 1,5 Stunden braten.

Tipps:

Als Beilage schmeckt Vogerlsalat oder Chinakohlsalat wunderbar.
Die Sauce mit etwas Schlagobers und Erdäpfelstärke binden und abschmecken.



© Heidegger/LK Niederösterreich