

Putenrollbraten mit Möhren und Sellerie

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Braten

Zutaten (6 Personen)

- » 2 Möhre(n)
- » 200g Sellerie
- » 1 Zucchini
- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 1 Scheibe Weißbrot
- » 1 TL getr. Thymian
- » 2 Eigelb
- » Salz & Pfeffer
- » 1kg Putenbrust/-brüste
- » 2 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 EL Butterschmalz
- » 375ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 2 Zweige Thymian
- » 2 EL Crème fraîche

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, schälen bzw. putzen. Eine Möhre, 100g Sellerie, Zucchini, Lauchzwiebeln fein würfeln. Die zweite Möhre und übrigen Sellerie grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und hacken.

2. Gemüswürfel in der Butter andünsten. Brot fein würfeln, zufügen und kurz mitbraten.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Gehackten Thymian, Eigelbe unter die Gemüsemischung ziehen, würzen. Das Fleisch abbrausen, trockentupfen, ausbreiten, mit Paprika einreiben. Die Gemüsemischung aufstreichen. Braten aufrollen, mit Küchengarn fixieren.

4. In einem Bräter im Butterschmalz rundum anbraten. Zwiebel, übriges Gemüse zufügen, mitanbraten. Brühe, abgebrauste Thymianzweige zufügen. Im Ofen zugedeckt ca. 50min braten. Gelegentlich mit Fond begießen. Deckel abnehmen, 10min weitergaren.

5. Braten herausnehmen, Thymianzweige entfernen. Fond pürieren, Crème fraîche einrühren, würzen. Braten aufschneiden, Soße separat servieren.

Nährwerte: 300kcal/E43g/F11g/KH6g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004

Rezept-Nr: 1105

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke