# 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. Gemüsewürfel 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