

Putenrouladen mit Aprikosen

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Stangen Porree
- » 4 Aprikose(n)
- » 8 Putenschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 Bd. Minze
- » 100g Ricotta
- » 8 Scheiben Frühstücksspeck
- » 2EL Öl
- » 50ml Weißwein
- » 250ml Instant-Hühner-Brühe
- » 1EL Butter/Margarine
- » 3EL Soßenbinder

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Porree abbrausen, putzen. Eine Stange in fingerlange Streifen schneiden. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Früchte in Spalten schneiden.

2. Schnitzel abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und auf das Fleisch legen. Porreestreifen und Aprikosen darauf verteilen. Den Käse auf den Schnitzeln verteilen und das Fleisch aufrollen. Mit Bacon umwickeln und mit Holzspießchen feststecken.

3. Im Öl rundherum anbraten. Wein und Brühe angießen. Zugedeckt ca. 40min garen. Restlichen Porree in Ringe schneiden und in Butter dünsten. Bratenfond mit Soßenbinder andicken und würzen. Rouladen auf den Porreeringen anrichten und mit der Soße servieren.

Nährwerte: 520kcal/E50g/F27g/kH17g pro Person

angelegt am: 30.11.2002

Rezept-Nr: 238

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