

Super saftige und sehr zarte Putenröllchen

Zutaten:

800g Putenbrust oder Puten Steaks
Tomatenmark
Mozzarella
Gouda
25g - 30g Butter
2 gehäufte EL Mehl
500ml kräftige Hühnerbrühe
1 Becher saure Sahne
1 Becher Sahne
1 TL Senf
1 - 2 EL getrocknetes Basilikum
Salz, Pfeffer

Putenbrust so schneiden das flache, ca. 1 cm starke Steaks entstehen oder gleich vom Metzger Putensteaks schneiden lassen.

Etwas plattieren, mit Salz, Pfeffer, Basilikum würzen und mit Tomatenmark bestreichen.

Mit Mozzarella und Gouda belegen.

Wie eine Roulade wickeln und mit Zahnstocher fixieren.

Die Seiten müssen nicht verschlossen werden.

Ich hatte kleine Fleischreste nur ca. 6 cm breit auch die gehen super und sehen gewickelt ganz toll aus.

Die gewickelten Putenröllchen in den Ofenmeister auf etwas Soße legen und mit restlicher Soße auffüllen bis sie fast bedeckt sind.

Soßen Rezept

Zutaten:

25g - 30g Butter
2 gehäufte EL Mehl
500ml kräftige Hühnerbrühe
1 Becher saure Sahne
1 Becher Sahne
1 TL Senf
1 TL Tomatenmark
1 - 2 EL getrockneter Basilikum
Salz, Pfeffer

Aus ca 25 - 30g Butter und 2 gehäufte EL Mehl eine Mehlschwitze richten.

Diese im Topf unter rühren so lange einbrennen lassen bis sie etwas dunkler wird (Farbe hell braun, wie Rahmsoße meine hätte noch eine Minute vertragen) Mit Hühnerbrühe ablöschen.

Saure Sahne und Sahne dazu geben

Würzen mit Senf, Basilikum, Salz, Pfeffer und eine TL Tomatenmark (gibt eine schöne Farbe da mein Mehlschwitze ja noch etwas zu hell war)

Ca 25 - 30 reduzieren lassen und zu den Putenröllchen geben.

Mit Deckel 35 - 40 Minuten bei 200C Umluft im Ofen lassen.

Wer sie zuvor etwas anbrät sollte die Garzeit im Ofen auf 30 - 35 Minuten verkürzen.

Super saftig und durch das Tomatenmark mit einer fruchtigen Note.

Guten Appetit!