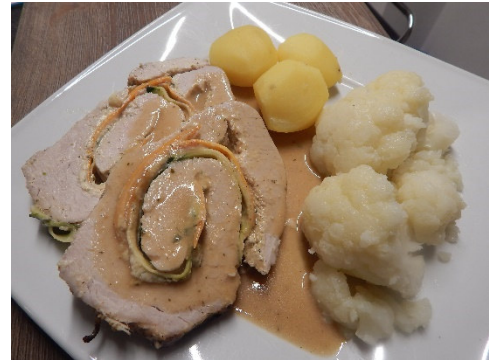


Putenrollbraten Karotte und Zucchini

Zutaten:

1kg Putenbrust
150g Frischkäse oder Kräuterfrischkäse
2 Karotten
1 Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Sonnenblumenöl
Kräutermischung trocken
Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer



Für die Soße

30 – 40g Butter
1 ½ - 2 TL Mehl
800ml Hühnerbrühe oder Fond
200g Saure Sahne
200g Sahne
½ TL Kräutermischung trocken
1 TL Zitronen oder Limettensaft
Ein Prise Zucker
Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer

So funktioniert es!

Die Putenbrust so aufschneiden das sie nachher als Rollbraten gerollt werden kann.
 Den Frischkäse mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika würzen
 Trockene Kräuter nach Wahl dazu geben oder Kräuterfrischkäse verwenden.
 Mischen und auf die Innenseite vom Fleisch streichen.
 1 Karotte und ½ Zucchini mit dem Küchenhobel Stufe 1 in feine, dünne Streifen hobeln
 Die Gemüse Streifen, in einer Schicht auf den Frischkäse legen
 Ein Schicht Karotte und darauf die Zucchini
 Den Braten eng aufrollen und binden.
 Mit Salz und Pfeffer würzen
 Den Rollbraten mit Hilfe des Silikonpinsel mit Sonnenblumenöl satt einstreichen.

So geht es weiter!

Eine Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und grob schneiden.
 Zwiebel, Knoblauch und restliches Gemüse in groben Stücken in den Ofenmeister geben.
 Den Rollbraten auf das Gemüse setzen
 Mit Hühnerbrühe ca. 1cm oder bis zum Fleisch aufgießen.
 Mit Deckel in den vorgeheizten Backofen geben
 35 Minuten bei 230 Umluft backen.

Die Soße!

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazu geben und eine Mehlschwitze richten
 Die dünnflüssige Mehlschwitze etwas bräunen lassen bis sie eine hellbraune Farbe hat
 Mit der restlichen Gemüsebrühe ablöschen

Saure Sahne und Sahne dazu geben.

Mit Salz und Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen

Mit ½ TL Getrocknete Kräuter, Zitronensaft und einer Prise Zucker die Soße verfeinern

Die Soße sollte jetzt eine eher dickflüssige Konsistenz haben

Einmal aufkochen lassen.

Bei schwacher Hitze auf dem Herd lassen und gelegentlich umrühren

So geht es weiter?

Den Deckel vom Ofenmeister nach 35 Minuten abnehmen und für weitere 10 Minuten den Braten etwas Farbe nehmen lassen.

Die noch heiße Soße zum Braten geben so dass dieser $\frac{3}{4}$ bedeckt ist

Deckel vom Ofenmeister wieder aufsetzen und den Braten zurück in den Ofen geben

Ofentemperatur auf 80 – 100C senken (Je nach Ofen kann der Ofen ausgeschaltet werden)

Der Rollbraten zieht in den nächsten 35 - 40 Minuten in der Soße gar.

Finale!

In dieser Zeit die Beilagen richten

Wir hatten Kartoffeln und Blumenkohl dazu

Es passen auch ganz toll Kroketteen oder Rösti

Das Fleisch aus der Soße heben und in Scheiben schneiden

Ich empfehle ein Schneidbrett mit Safrille, da der Putenbraten sehr saftig ist

Mit Beilagen und viel Soße servieren

Guten Appetit!

www.witt-pc.de