



GEFÜLLTE HERBSTROULADEN

Zutaten: ½ gut reife Birne (etwa 8 dag)
3 dag Walnüsse
2 dag Butter
2 EL Petersilie, gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle

2 Putenschnitzel (à 15 dag)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
5 dag Semmelbrösel
2 EL Thymian, gehackt
etwa 2 dag Mehl zum Wenden
1 großes Ei

Etwa ¼ l Öl zum Ausbacken
Tiefkühlsackerl
Feste Holzzahnstocher
Küchenkrepp

Zubereitung:

Birne schälen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken und in geschmolzener Butter etwa 2 Minuten rösten. Pfanne von der Hitze nehmen und Petersilie sowie Birnenspalten hinzufügen; salzen, pfeffern und auskühlen lassen.

Schnitzel der Länge nach halbieren und zwischen zwei Tiefkühlsackerl dünn klopfen; mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzerln im unteren Drittel mit Füllung belegen und der Breite nach eng einrollen; Enden mit Zahnstochern fixieren. Brösel mit Thymian vermengen. Rouladen in Mehl, verquirltem Ei und Thymian-Bröseln panieren und unter mehrmaligem Wenden in heißem Öl etwa 5 Minuten ausbacken; auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dazu passt Blattsalat. Je nach Geschmack kann man auch die Nüsse durch Kürbiskerne ersetzen.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!