

PUTENROLLBRATEN MIT GEMÜSE



Zutaten:

- 1 gefüllter Putenroller
- 75 dkg. Wurzelgemüse (Zwiebeln, Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie, Petersilwurzel, Zwiebeln, Lauch)
- 0,5 l Hühnerbrühe (1 Glas)
- ¼ l Weißwein
- 1/8 l Schlagobers
- 1 EL glattes Mehl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie
- Lorbeer, Salbei
- Öl

Zubereitung:

Das Gemüse grob würfeln und in einer großen Bratpfanne mit Öl anrösten. Gemüse beiseite stellen und den Rollbraten rundum kräftig anbraten.

Mit Wein ablöschen und fast bis zur Gänze einkochen lassen.

Danach mit Suppe aufgießen. Salbei und Lorbeer begeben und bei 150 °C im Rohr braten.

Nach ca. 1,5 Stunden das angeröstete Gemüse dazugeben und eine weitere Stunde braten.

Nach dem Braten das Fleisch aus der Pfanne heben und warm stellen. Schlagobers mit Mehl verquirlen und in die Bratensoße einrühren und kurz aufkochen lassen.

Fein gehackte Petersilie zugeben und Soße abschmecken.

Dazu passen Semmelknödel, Nudeln oder Bratkartoffeln.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!