WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrollbraten mit Kartoffeltalern und Rosenkohl

Zutaten (für 4 Personen):



1.2 kg Putenrollbraten
200 ml Geflügelfond
500 g Kartoffeln
2 Eigelb
3 Zweige Thymian
2 TL Salz
2 TL Pfeffer
etwas Speisestärke
2 EL Butterschmalz
500 g Rosenkohl
4 EL Butter
25 g Paniermehl
3 Schalotten
300 ml Rotwein
6 EL Preiselbeeren
0.5 TL Chili
100 ml Sahne

Nährwerte:

Pro Portion ca. ca. 1071 kcal, 58 g Fett, 43 g Kohlenhydrate, 66 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 120 Minuten

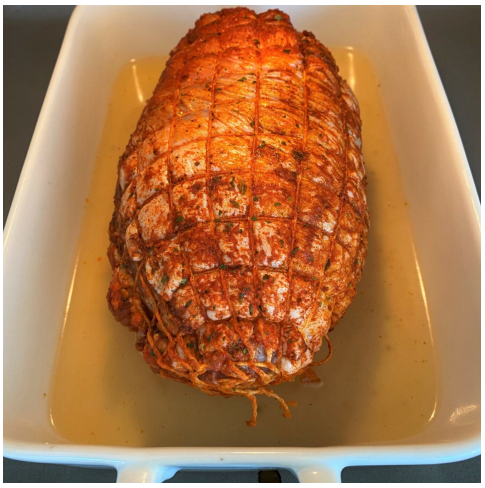
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrollbraten mit Kartoffeltalern und Rosenkohl

Zubereitung:

1. Als erstes den Putenbraten in eine Auflaufform geben, den Fond angießen und für 80 bis 90 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



2. Jetzt die Kartoffeln waschen, schälen, weichkochen und anschließend durch eine Presse geben.



3. Die fertige Kartoffelmasse mit Eigelb, Thymian und Salz und Pfeffer vermengen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrollbraten mit Kartoffeltalern und Rosenkohl



4. Die Hände ordentlich mit Stärke einreiben und aus der Kartoffelmasse Taler formen.



5. Dann die fertig geformten Kartoffeltaler in Butterschmalz ausbacken, bis sie goldbraun sind.



Putenrollbraten mit Kartoffeltalern und Rosenkohl

6. Nebenbei den Rosenkohl in Salzwasser garen.



7. Anschließend 2 EL Butter schmelzen und den Rosenkohl darin zusammen mit 25 g Paniermehl für circa 5 bis 7 Minuten anbraten.



8. Die Schalotten schälen, klein schneiden und in 2 EL Butter für 5 Minuten glasig anschwitzen.



Putenrollbraten mit Kartoffeltalern und Rosenkohl

9. Dann den Rotwein angießen und für circa 12 bis 15 Minuten einkochen lassen.



10. Jetzt Preiselbeeren, Chili und Sahne unterrühren und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.



11. Zum Schluss nur noch den Putenrollbraten in Scheiben schneiden, auf der Preiselbeer-Rotwein-Sauce anrichten und zusammen mit den Kartoffeltalern und dem Rosenkohl genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrollbraten mit Kartoffeltalern und Rosenkohl



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**