

Putenrollbraten mit Maronenfüllung

Zutaten

(für 4 Personen):

1 kg Putenbrust
1 Zwiebel
60 g Butter
150 ml Milch
80 g Toast
120 g Maronen (gekocht und geschält)
Petersilie
1 Ei
4 EL Sonnenblumenöl
200 ml Geflügelfond
150 ml Orangensaft
150 ml Cranberrys
500 g Rosenkohl
400 g Hokkaido
4 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker
1 TL Chili
80 g Walnüsse
500 g Kartoffeln
80 ml Sahne
0.5 TL Muskat
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit im Ofen)

Putenrollbraten mit Maronenfüllung

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 10 g Butter glasig anschwitzen. Kurz abkühlen lassen.



2. Dann 100 ml Milch, gewürfelten Toast,...



3. ... gehackte Maronen, Ei und gehackte Petersilie unterrühren.



Putenrollbraten mit Maronenfüllung

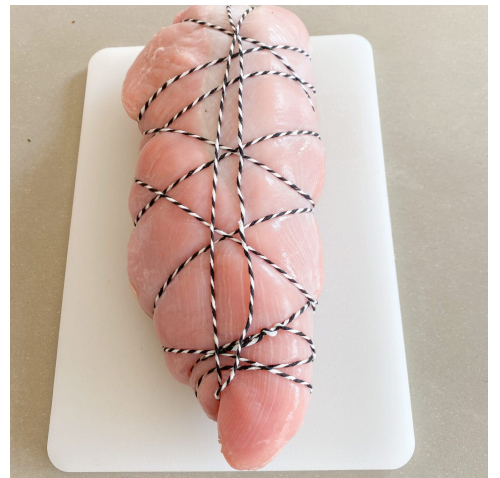
4. Jetzt die Putenbrust seitlich einschneiden und aufklappen.



5. Als nächstes die Füllung darauf geben,...



6. aufrollen, binden...



7. ... und in Sonnenblumenöl in einem Bräter scharf anbraten.

Putenrollbraten mit Maronenfüllung

8. Dann den Geflügelfond, Orangensaft und die Cranberrys dazugeben...



9. ... und alles bei 180 Grad mit geschlossenem Deckel circa 60 Minuten garen.



10. In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen und bissfest garen.



Putenrollbraten mit Maronenfüllung



11. Den Kürbis würfeln.



12. Beides mit Olivenöl, Zucker und Chili mischen und für 30 Minuten mit in den Ofen zum Putenrollbraten geben. Nach 20 Minuten die gehackten Walnüsse mitrösten.



13. Als nächstes die Kartoffeln schälen, kochen und mit restlicher Milch und

Putenrollbraten mit Maronenfüllung

Butter, Sahne, Muskat und einer Prise Salz und Pfeffer unterheben.



14. Zum Schluss den Putenrollbraten aus dem Ofen holen und kurz ruhen lassen – dann tritt beim Anschneiden nur wenig Fleischsaft aus und der Braten schmeckt herrlich zart. Den Bratenfond mit den Cranberrys pürieren.



15. Jetzt nur noch den Putenrollbraten in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse und der Sauce anrichten und genießen!



Putenrollbraten mit Maronenfüllung



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-gefluegel.de**