

## Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree

### Zutaten

(für 4 Personen):

- 1 kg Putenbrust
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 2 EL Öl
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 250 ml Weißwein
- 30 g Paniermehl
- 1 halbe Zitrone
- 1 TL gemahlener Koriander
- 10 Zweige Koriander
- 500 g Möhren
- 100 g Butter
- 2 EL Ahornsirup
- 750 g Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 350 g Cranberrys
- 150 ml Orangensaft
- 150 ml Cranberry-Saft
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 TL Salz



### Nährwerte:

### Zubereitungszeit:

circa 100 Minuten



## Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree

### Zubereitung:

1. Für die Füllung zuerst die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer kleinschneiden und in 1 EL Öl circa 3 bis 5 Minuten anschwitzen.



2. Die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke schneiden und anschließend mit in die Pfanne geben. Dann 100 ml Weißwein angießen und alles circa 10 Minuten reduzieren. Vom Herd nehmen und Paniermehl, Zitronensaft, gemahlene Koriander und etwas frischen Koriander untermischen.



3. Jetzt die Putenbrust seitlich einschneiden und aufklappen.



## Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree

4. Danach die Putenbrust mit der Füllung belegen,...



5. ...aufrollen und mit Küchengarn fixieren.



6. Den Putenrollbraten für circa 1 Stunde im Ofen bei 180 Grad garen und den restlichen Weißwein angießen. Währenddessen die Kartoffeln kochen.



7. In der Zwischenzeit die Möhren in Scheiben schneiden und den Koriander



## Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree

kleinhacken. Anschließend beides zusammen in 20 g Butter und 2 EL Ahornsirup circa 12 bis 15 Minuten garen.



8. Jetzt die gekochten Kartoffeln mit 80 g Butter und 100 ml Milch pürieren und salzen.



9. Anschließend die Cranberrys mit Orangen- und Cranberry-Saft, Zucker und Zimtstange für circa 15 bis 20 Minuten einkochen. Vorsicht: Die kleinen roten Beeren spritzen ein bisschen, wenn sie aufplatzen.



10. Zum Schluss den Putenrollbraten in Scheiben schneiden und mit

## Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree

glasierten Möhren, Kartoffelpüree und Cranberry-Sauce anrichten und genießen!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)