WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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:

Pro Portion ca. ca. 978 kcal, 30 g Fett, 88 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 100 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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, gemahlenen Koriander und etwas frischen Koriander untermischen.



3. Jetzt die Putenbrust seitlich einschneiden und aufklappen.

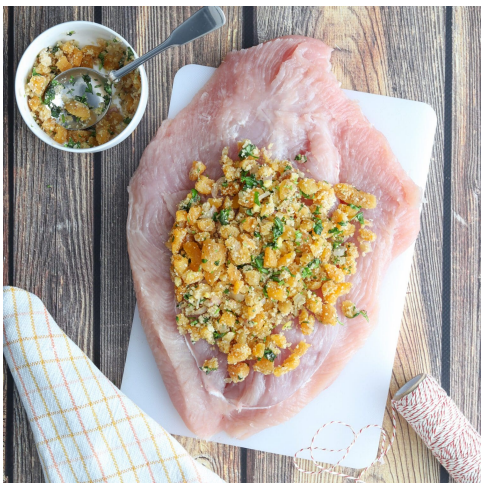
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

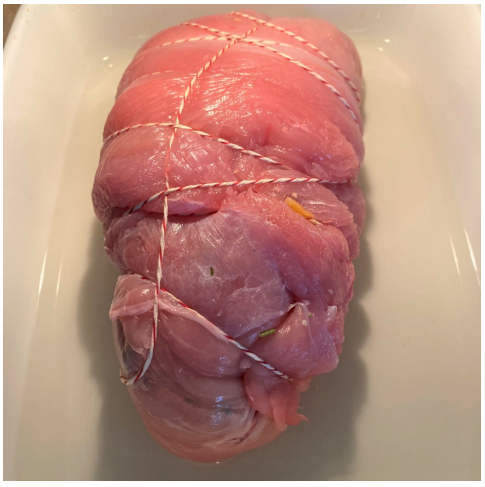
Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree



4. Danach die Putenbrust mit der Füllung belegen,…



5. …aufrollen und mit Küchengarn fixieren.



Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree

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 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.



Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree

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



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrollbraten mit glasierten Möhren und Kartoffelpüree



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**