

## Putenrollbraten mit Rahmwirsing und Pflaumensauce

### **Zutaten** **(für 4 Personen):**

1 Putenoberkeule  
200 g Pflaumen  
100 g Aprikosen  
3 EL Butter  
50 g Walnüsse  
2 TL Zimt  
Salz und Pfeffer  
2 EL Öl  
250 ml Gemüsebrühe  
100 ml Weißwein  
1 TL Honig  
5 g Ingwer  
1 Zitrone  
1 Zwiebel  
750 g Wirsing  
250 ml Sahne  
1 TL Muskat  
750 g Kartoffeln  
Petersilie



### **Nährwerte:**

Pro Portion ca. 807 kcal, 34 g Fett, 57 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

### **Zubereitungszeit:**

circa 120 Minuten

## Putenrollbraten mit Rahmwirsing und Pflaumensauce

### Zubereitung:

1. Zuerst 100 g Pflaumen und Aprikosen in 1 EL Butter erwärmen.



2. Dann gehackte Walnüsse, 1 TL Zimt, etwas Salz und Pfeffer und Petersilie unterrühren.



3. Jetzt die Putenoberkeule auslösen und plattieren.



## Putenrollbraten mit Rahmwirsing und Pflaumensauce

4. Mit der Füllung bestreichen, aufrollen und fixieren.



5. Anschließend den Putenrollbraten in dem Öl von allen Seiten scharf anbraten...



6. ...Brühe und Weißwein angießen und bei 180 Grad im Ofen circa 90 Minuten garen.



7. Für die Sauce 100 g Pflaumen in 200 ml Wasser mit Honig, Ingwer und



## Putenrollbraten mit Rahmwirsing und Pflaumensauce

restlichem Zimt aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen, pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.



8. Als nächstes die Zwiebel schälen, fein würfeln und den Wirsing in Streifen schneiden. Beides in 2 EL Butter anschwitzen. Mit Sahne circa 20 Minuten köcheln lassen und mit Muskat und Salz und Pfeffer abschmecken. Nebenbei die Kartoffeln kochen.



9. Zum Schluss nur noch alles anrichten und genießen, genießen, genießen!



## Putenrollbraten mit Rahmwirsing und Pflaumensauce



### 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)**