WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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…



Putenrollbraten mit Rahmwirsing und Pflaumensauce

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 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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrollbraten mit Rahmwirsing und Pflaumensauce

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





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**