



Ihr Rezept: Puten-Rollbraten



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	90 Min.

BEI MIR BRENNT NICHTS AN!

Zutatenliste

Allgemein

Putenrollbraten (ca. 800 g küchenfertig gefüllt)

1

Salz, Pfeffer

Butter

1 EL

Champignons

150 g

Weißwein

150 ml

Geflügelbouillon

150 ml

Lorbeerblatt

1

Holundergelee extra

2 EL

Arbeitsschritte / Zubereitung

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einem Bräter erhitzen und den gewürzten Braten rundum kräftig anbraten. Die Champignons putzen, ganz oder halbiert zum Fleisch geben und kräftig mitbraten. Mit dem Weißwein und der Geflügelbouillon ablöschen, das Lorbeerblatt dazugeben. Zugedeckt auf kleiner Flamme 1 Stunde schmoren. Das Fleisch herausnehmen und die Sauce zur Hälfte einkochen lassen. Die Sahne und das Gelee dazugeben und nochmals etwas einkochen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Pilzen heiß servieren. Dazu passen Bandnudeln.