

# Gefüllter Putenrollbraten

## Zutaten (für 4 Personen):

800 g Putenbrust  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Senf  
1 Bund Petersilie  
200 g Schweinemett  
1 Bund Suppengrün  
2 Zwiebeln  
3 EL Rapso  
150 ml Brühe  
150 ml Weißwein



Gefüllter Putenrollbraten

ein  
**Rapso**<sup>®</sup>  
Rezept

## Zubereitung:

Putenbrust zu einer großen Scheibe aufschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben. Petersilie waschen und hacken. Die Hälfte der Petersilie mit Schweinemett vermischen und auf das Fleisch streichen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn binden.

Suppengrün putzen, waschen und würfeln. Zwiebeln schälen und achteln. Rapso in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum anbraten. Suppengrün und Zwiebeln zugeben. Brühe und Wein zugießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C; Gas: Stufe 4; Umluft: 180 °C) ca. 1 Stunde schmoren.

Fleisch herausnehmen. Soße durch ein Sieb gießen und abschmecken. Mit restlicher Petersilie bestreuen. Als Beilage passen Brokkoli und Salzkartoffeln.

Tipp: Wenn Sie sich an das Aufschneiden der großen Putenbrust nicht heran trauen oder kein passendes Messer haben, bitten Sie Ihren Fleischer gleich beim Einkauf, das für Sie zu übernehmen. Er hat die passende Ausstattung.

## TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Selection Zweigelt Rosé aus Niederösterreich.

