Kochen mit Klausi

Puten-Rollbraten mit Gemüsesauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,5 kg Putenrollbraten (Oberkeule), Salz, Pfeffer, Senf, 4 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, 1 P. Suppengrün, 3 EL Tomatenmark, 200 ml Weißwein,
- 800 ml Hühnerbrühe, 2 TL getr. Rosmarin & Thymian, 1 Lorbeerblatt,
- 1 TL ganze Kümmel, 1-2 EL Bratensaft, 150-200 ml Cremefine

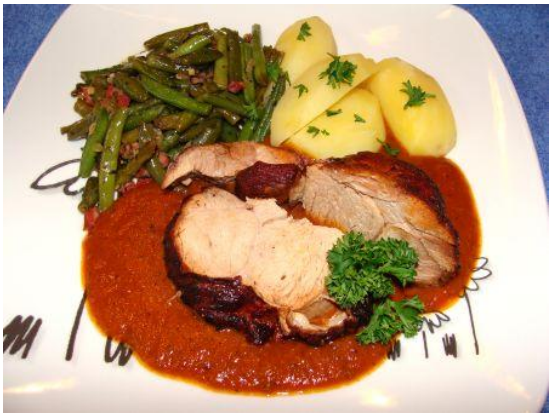
Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch u. Suppengrün klein schneiden. Fleisch waschen, trocknen, rundum mit Salz u. Pfeffer würzen, von drei Seiten mit Senf bestreichen.

2. Braten mit der Senfseite in heißem Fett anbraten. Unbestrichene Seite jetzt mit Senf einstreichen, Braten von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Gemüse zugeben, anbraten. Tomatenmark einrühren u. mitbraten. Lorbeer, Kümmel, Rosmarin u. Thymian zugeben, Brühe zugießen, Pute wieder zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 180°C ca. 90 Min. garen. Dabei immer wieder mit Wein begießen. Braten drehen u. nochmals 20 Min. mit 250°C Oberhitze die Oberseite dunkel backen.

3. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Lorbeer entfernen, Gemüse pürieren, Bratensaft u. Cremefine einrühren, aufkochen u. mit etwas Wasser verlängern. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Braten in Scheiben schneiden u. mit der Sauce zu den Beilagen anrichten.

Tipp des Chaoten: Mit Salzkartoffeln & Speckbohnen servieren.



Erstellt von Klausi am 21.07.2012