

Putenrollbraten mit Apfelsauce

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 30 g getrocknete Apfelringe
- 350 ml Geflügelbrühe
- 2 Schalotten
- 100 g Crème fraîche
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1/2 TL gem. Koriander
- 1/2 TL getr. Majoran
- 900 g Putenbrust (im Stück, vom Fleischer als Rollbraten schneiden lassen)
- 75 g Frühstücksspeck (in Scheiben)
- 2 EL Pflanzenöl
- 100 ml Calvados (ersatzweise Apfelsaft)
- 200 ml Apfelsaft
- 6-8 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- Küchengarn

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1860 kJ
Energie (Kilokalorien):	446 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g
Kohlenhydrate:	15 g
davon Zucker:	9,6 g
Ballaststoffe:	1,1 g
Eiweiß:	42 g
Salz:	0,79 g

Zubereitung

1. Apfelringe klein schneiden, mit 200 ml heißer Brühe übergießen und ca. 15 Minuten einweichen lassen. Brühe abgießen und auffangen, Apfelringe beiseitestellen. Schalotten schälen, hacken. Mit Äpfeln und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer, Koriander und Majoran würzen.

2. Putenbrust waschen, trocken tupfen und mit Frischhaltefolie abgedeckt flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speckscheiben belegen, mit der Apfelmasse bestreichen, aufrollen und mit Küchengarn gut zubinden. In einem Bräter im heißen Öl rundherum scharf anbraten, dann 50 ml Calvados und die aufgefangene Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15 Minuten garen.

3. Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 50 - 60 Minuten garen, Braten dabei mehrmals wenden und mit Fond begießen.

4. Braten aus dem Fond nehmen und im ausgestellten Ofen warm stellen. Fond mit restlichem Calvados, übriger Brühe und Apfelsaft auffüllen und aufkochen. Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Sauce abschmecken. Braten aufschneiden, mit der Sauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Kartoffelknödel (z. B. von Pfanni) und Apfel-Sauerkraut.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min Backzeit: 75 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen