

# Putenrollbraten

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 60 min | einfach

## Zutaten

für 6 Portionen

- 750 g Putenbrust am Stück
- 3 Frühlingszwiebeln
- 4-5 EL gehackte Kräuter (z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch und Kerbel)
- 4 EL Pistazienkerne
- 1 Ei
- 125 g Bratwurstbrät
- Jodsalz
- Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss
- abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
- 2 EL Pflanzenöl
- 100 ml Weißwein
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 100 g Butter

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1818 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 435 kcal |
| Fett: | 29 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 13 g |
| Kohlenhydrate: | 4,6 g |
| davon Zucker: | 1,7 g |
| Ballaststoffe: | 0,7 g |
| Eiweiß: | 35 g |
| Salz: | 0,98 g |

## Zubereitung

1. Putenbrust so einschneiden, dass eine große Fleischscheibe entsteht. Vorsichtig flachklopfen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Mit Kräutern, Pistazien und Ei unter das Brät mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale abschmecken.

3. Füllung auf der Fleischscheibe verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Von der Schmalseite her aufrollen und mit Küchengarn verschnüren.

4. Öl in einem Bräter erhitzen. Den Putenrollbraten darin von allen Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren.

5. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb gießen. Mit kaltem Wasser zu 1/8 l (125 ml) Flüssigkeit auffüllen. Beutelinhalt Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch einrühren und langsam aufkochen. Butterstücke nach und nach darunter schlagen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 40 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