Gebratene Putenrouladen

Die gebratenen Putenrouladen sind zart saftig, aromatisch gefüllt und mit feiner Sauce ein Highlight für jeden Anlass. Ein klassisches Fleischrouladen-Rezept, das immer gelingt!

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Putenschnitzel (a' ca. 150-175 g)
	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Schwarzwälder Schinken
4 TL	Preiselbeermarmelade
2 Zweige	Thymian, frisch, Blättchen abgezupft
1 EL	Butterschmalz (oder Butter)
350 ml	Hühnerbrühe
100 ml	Weißwein, trocken
3 EL	Saucenbinder (dunkler)
40 ml	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Für die **gebratenen Putenrouladen** die Putenschnitzel nebeneinanderlegen und mit einem Fleischhammer flach klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Jedes Putenschnitzel mit einer Scheibe Schinken belegen, Preiselbeeren darauf streichen und mit frischem Thymian bestreuen. Anschließend straff aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

2. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen rundherum goldbraun anbraten. Mit Weißwein und Hühnerbrühe ablöschen, den Deckel aufsetzen und die Putenrouladen bei mittlerer Hitze zirka 10 Minuten schmoren lassen.

3. Die Putenrouladen herausnehmen, die Sauce mit Schlagobers verfeinern und kurz

aufkochen. Den Saucenbinder einrühren, bis die Sauce schön sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenrouladen zurück in die Sauce geben, kurz erwärmen und anschließend auf Tellern anrichten. Als Beilage passend **Rotkrau**t, Rezept findest du hier und **Serviettenknödel**, Rezept ist hier zu finden, servieren.

Tipp