

Putenrollbraten

Der Putenrollbraten aus dem Ofen wird einfach gemacht und ist eine vorzügliche Hauptspeise. Das Ofengericht schmeckt mit Kartoffeln, Knödeln, Spätzle und Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Putenrollbraten
	Salz
	Cayennepfeffer
2 EL	Olivenöl extra vergine
3 Zweige	Thymian
2 Stk.	Rosmarin
1 Handvoll	frische Petersilie
0.25 TL	Paprikapulver (edelsüß)
4 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butterschmalz (oder Butter)
1 Stk.	Lorbeerblatt
150 ml	Hühnerbrühe
75 ml	Weißwein, trocken

Zubereitung

1. Für den **Putenrollbraten** den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilie, Thymian und Rosmarin fein hacken. Den Putenrollbraten rundum mit Salz, Paprikapulver und einer Prise Cayennepfeffer würzen. Anschließend mit Olivenöl einreiben und die gehackten Kräuter gleichmäßig in das Fleisch einmassieren.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und grob hacken. Den Putenrollbraten zusammen mit

Schalotten, Knoblauch, Lorbeerblatt und Butterschmalz in einen Bräter legen. Den Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben.

3. Nach etwa 35 Minuten Garzeit Hühnerbrühe und Weißwein zugießen. Die Temperatur auf 170 °C reduzieren und den Rollbraten weitere 25 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Den Backofen ausschalten und den Braten noch etwa 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Den Putenrollbraten in Scheiben schneiden und mit der entstandenen Bratensauce servieren. Dazu passen Kartoffeln, [Knödel](#), Reis oder Ofengemüse wie Rosenkohl.

Unsere Empfehlung

Schmortopf mit Deckel

[hier bestellen](#)



Tipp

Am Ende der Garzeit sollte der Putenrollbraten eine Kerntemperatur von 75-80 °C haben!