Putenroulade gefüllt mit Pflaumen und Walnüssen

Nüsse und Trockenfrüchte harmonieren nicht nur gut in Süßspeisen, wie das Rezept für die Putenroulade gefüllt mit Pflaumen und Walnüssen aufs Leckerste beweist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.20 kg	Putenbrust
350 g	Backpflaumen
150 g	Walnüsse
100 g	Haselnüsse
1 EL	Walnussöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
2 EL	Butterschmalz
400 ml	Fleischbrühe
Nach Belieben	Minzeblätter (für die Garnitur)

Zubereitung

1. Für die Putenroulade gefüllt mit Pflaumen und Walnüssen die Putenbrust sorgfältig waschen und trocken tupfen. Die Dörrpflaumen, Walnüsse und Haselnüsse grob hacken und mit dem Walnussöl vermengen.

2. Die Putenbrust längs aufschneiden, auseinanderklappen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pflaumen-Nuss-Mischung darauf verteilen und das Fleisch vorsichtig wieder zusammenrollen. Mit Paprikapulver würzen und mit Zahnstochern fixieren.

3. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und die Roulade darin rundherum anbraten. Mit Fleischbrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten

schmoren lassen.

4. Währenddessen den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch danach im Bräter ohne Deckel im Ofen weitere 10 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden, mit Minzblättchen garnieren und servieren.

Tipp

Als Beilagen für die Putenroulade gefüllt mit Pflaumen und Walnüssen sind Kroketten und Brokkoli oder Salat zu empfehlen.