Artikel vom 06.11.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/putenrollbraten

Putenrollbraten



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1 Putenbrust

1 Karotte

15 Perlzwiebeln

150 ml Apfelessig

400 ml Wasser

2 EL Rohrzucker

Salz und Pfeffer

2 Knoblauchzehen

6 EL Cajun-Gewürz

100 ml Pflaumenmus

500 g Hokkaido-Kürbis

2 mehlige Kartoffeln

2 EL Butter

Muskatnuss

Zubereitung:

Für das gepickelte Gemüse die Karotte und Perlzwiebeln schälen, die Möhre in lange Stifte schneiden. Den Essig mit 150 ml Wasser, Zucker, 1 TL Salz, Knoblauch, Karotte und Perlzwiebeln aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse in einem Einmachglas schichten. Den Kochsud darüber gießen, das Glas verschließen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bevor es serviert wird.

Die Putenbrust seitlich einschneiden und aufklappen. Dann zwischen zwei Bögen Backpapier gleichmäßig flachklopfen. Den oberen Bogen Backpapier entfernen. Putenfleisch mit der Hälfte des Cajun-Gewürzes bestreuen, dann mit dem Pflaumenmus bestreichen und dabei einen 2 bis 3 cm großen Rand aussparen. Putenfleisch mithilfe des unteren Backpapiers aufrollen, mit restlichem Cajun-Gewürz einreiben und mit Küchengarn zu einem Rollbraten binden. Den gefüllten Putenrollbraten in eine ofenfeste tiefe Form legen, 250 ml Wasser angießen und im Ofen bei 180 °C circa 45 Minuten garen. Vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für das Kürbispüree den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Beides in Salzwasser circa 15 bis 20 Minuten kochen, abgießen und mit Butter und einer Prise Muskat stampfen.

Den gefüllten Putenrollbraten aufschneiden, mit dem Kürbispüree anrichten, mit dem entstandenen Bratensaft beträufeln und mit dem gepickelten Gemüse genießen.

IDG