



Metzgerei



A. Scherner



Rezept
Nr.: 8

empfehl:

Putenröllchen mit Schafskäse gefüllt



Pro Portion: 440 kcal/1830 kj

Man benötigt für 4 Personen:

4 dünn geschnittene Putenschnitzel (je 150 g), je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote, 2 kleine Knoblauchzehen, 200 g Schafskäse (Feta-Käse), 2 TL frisch gehackte Oreganoblätter, 3-4 EL Sahne, Cayennepfeffer, 1-2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 3 EL Portwein, 1/8 l Hühnerbrühe

Die Zubereitung

1. Putenschnitzel mit der glatten Seite eines Fleischklopfers sehr flach klopfen.
2. Die Paprikahälften in sehr kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Fetakäse mit einer Gabel zerdrücken. Paprika, Knoblauch und die Hälfte des Oreganos dazugeben. So viel Sahne dazugießen, bis eine streichbare Masse entsteht. Mit Cayennepfeffer würzen.
3. Die Fleischscheiben mit Käsecreme bestreichen und von der Schmalseite her aufrollen. Mit einem Zahnstocher zusammenstecken.
4. Mehl mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Oregano vermischen und die Röllchen darin wenden.
5. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Fleischröllchen darin rundherum anbraten. Dann die Hitze reduzieren und in etwa 8-10 Minuten fertigbraten.
6. Die Fleischröllchen aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie umhüllt warm halten. Den Bratenfond mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Dann mit Hühnerbrühe aufgießen und sämig einkochen lassen.
7. Die Putenröllchen mitsamt dem sich gebildeten Fleischsaft in die Sauce geben, kurz durchschwenken, damit sie wöllig mit dem Bratensaft überzogen sind. Die Röllchen schräg in Scheiben schneiden und entweder mit Kartoffelpüree oder mit Weißbrot genießen. Junges Gemüse der Jahreszeit entsprechend dazu reichen.

Guten Appetit!