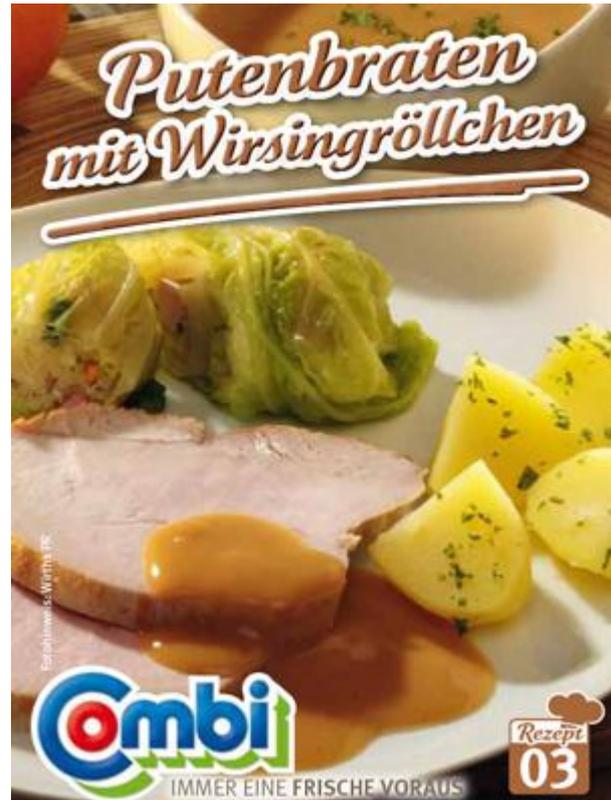


Putenbraten mit Wirsingröllchen

Zutaten

für 4 Portionen

1,2 kg Putenbraten
Salz & Pfeffer
4 EL Rapsöl
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1 EL Honig
1 kg Kartoffeln
1 Kopf Wirsing
1 Möhre
100 g Schinken
150 g Schmand
Muskat



Zubereitung

Den Putenbraten kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in einem Bräter in 3 EL heißem Öl rundum anbraten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Suppengrün putzen, waschen und grob hacken. Zwiebel und Suppengrün an den Braten geben und kurz mit anrösten.

Braten mit dem Wurzelgemüse in einen Bräter geben, mit Honig bestreichen und 1 Stunde garen. Inzwischen die Kartoffeln kochen und die Wirsingröllchen zubereiten. Von dem Wirsingkopf 8 große, schöne Blätter abnehmen, waschen und in kochendem Salzwasser 3-5 Minuten blanchieren. 200 g Wirsing klein schneiden, ebenfalls blanchieren und anschließend abtropfen lassen. Die Möhre raspeln. Schinken würfeln und in 1 EL Öl anbraten, Wirsing und die Möhre zugeben und kurz andünsten. 2 EL Schmand zugeben, alles 5-10 Minuten kochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Die Masse auf die Wirsingblätter füllen, einrollen und die Röllchen in der Pfanne mit etwas Wasser kurz erhitzen. Braten aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Wurzelgemüse pürieren, aufkochen, den restlichen Schmand zugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Braten, den Wirsingröllchen und den Kartoffeln servieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.