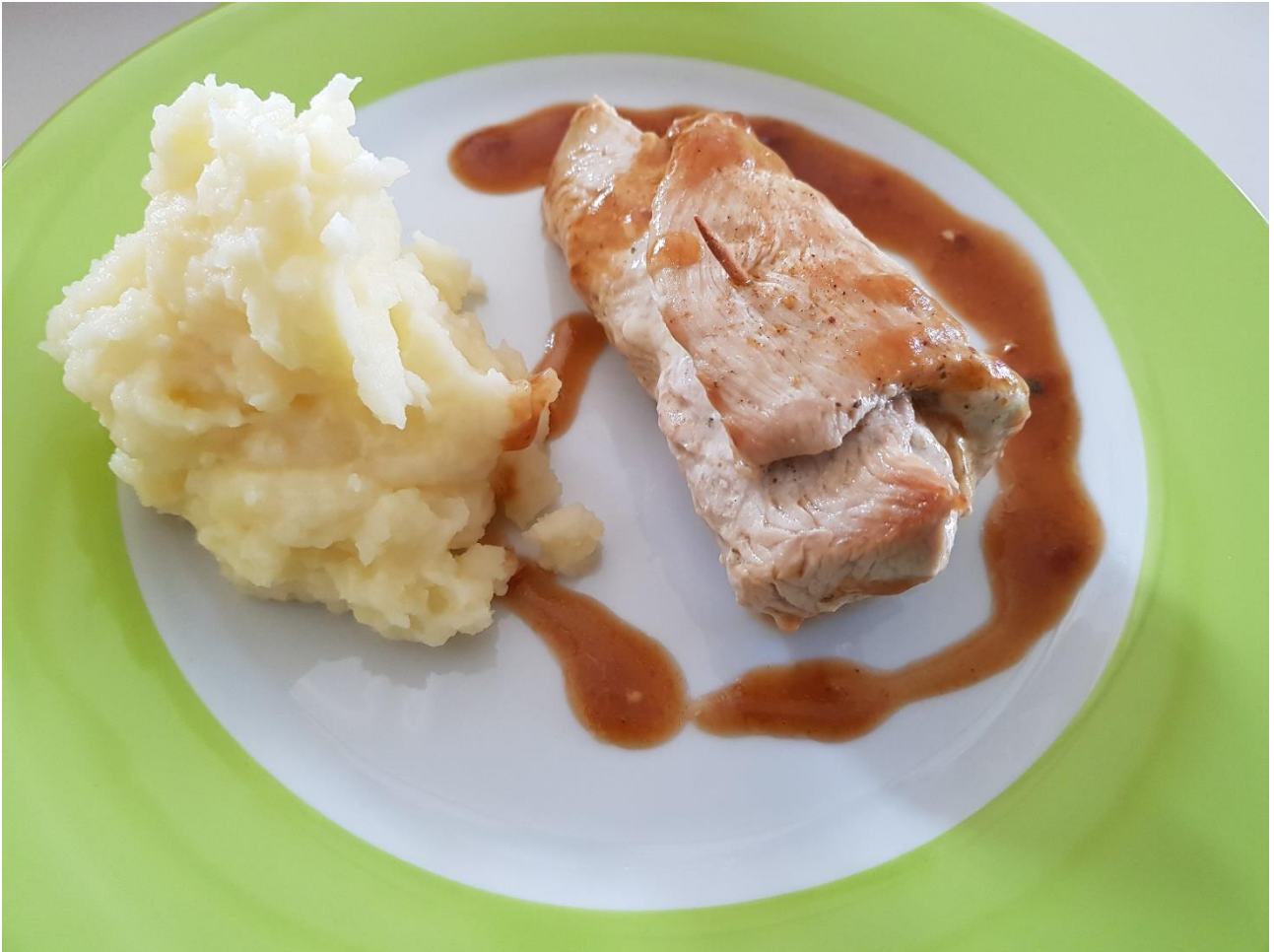


Puten-Roulade mit Kräuterfrischkäse gefüllt an Kartoffelstampf (4 Portionen)



Das brauchst du:

Für die Roulade:

4 Putenschnitzel
1-2 Becher Kräuterfrischkäse (z.B. von Philadelphia)
Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

etwa 8 mehlig kochende Kartoffeln
etwa 100 bis 200 ml Milch (je nachdem, wie fest die Kartoffeln sind)
Salz,
Pfeffer,
Muskat
etwas Butter

Für die Soße:

1 Zwiebel

1 Möhre
Salz, Pfeffer,
Sahne
100 ml Gemüsebrühe

So machst du´s richtig:

- 1.) Schäle die Kartoffeln mit einem Sparschäler und schneide sie in Viertel.
- 2.) Koche sie in einem Topf in etwa 20 Minuten weich.
- 3.) Klopfe in der Zwischenzeit die Schnitzel mit einem Schnitzelklopfer.
- 4.) Streiche mit einem Messer den Frischkäse auf die Schnitzel.
- 5.) Rolle die Schnitzel auf und spieße sie mit einem Zahnstocher fest.
- 6.) Brate sie in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf an, so dass sie eine schöne braune Kruste bekommen.
- 7.) Gib die Rouladen in eine feuerfeste Form und lass sie im Backofen bei 140 Grad Oberhitze/Unterhitze nachgaren.
- 8.) Lass das Bratfett in der Pfanne.
- 9.) Schneide eine Zwiebel und eine Möhre in Würfelchen.
- 10.) Dünste beides in der Schnitzelpfanne an.
- 11.) Lösche mit 100 ml Gemüsebrühe ab.
- 12.) Siebe die Soße in eine Schüssel und gib die Flüssigkeit wieder zurück in die Pfanne.
- 13.) Die festen Bestandteile kannst du wegwerfen.
- 14.) Gib nun etwas Sahne, Salz und Pfeffer in die Soße und binde sie.
- 15.) Siebe nun die Kartoffeln ab und gib sie in den Kartoffeltopf zurück.
- 16.) Gib Milch und Butter in den Topf und stampfe die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer.
- 17.) Würze mit Salz, Pfeffer und Muskat.