



Gefüllte Putenoberkeule mit Wirsing-Kartoffelroulade

Zutaten für vier Personen

720 g Putenoberkeule (ohne Knochen, mit Haut)
120 g Brät (Geflügel oder Kalb)
je 60 g angeschwitzte Würfel von Zwiebeln, rotem und grünem Paprika
1 ½ EL Aiwar
1 EL Öl
1 Bund Suppengrün
360 ml Geflügelfond
je 2 Salbei- und Rosmarinzweige
8 blanchierte Wirsingblätter
2 EL Schmand
1 Beutel Kloßteig (Fertigprodukt)
120 g angeschwitzte, geraspelte Karotten
2 EL gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer

Zubereitung: circa 60 Minuten

Putenoberkeule mit der Hautseite auf eine Arbeitsfläche legen, mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Geflügelbrät mit angeschwitztem Paprika, Zwiebelwürfeln, Aiwar und gehackter Petersilie gut vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Masse auf die Putenoberkeule auftragen, straff einrollen, mit Küchengarn ein paar Mal binden, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Topf mit heißem Öl rundum anbraten, herausnehmen. Im selben Topf kleingeschnittenes Suppengrün anrösten, Salbei- und Rosmarinzweige zugeben. Putenkeule wieder einsetzen, mit Geflügelfond angießen, im vorgeheizten Backofen bei 170° C circa 60 Minuten garen lassen.

Wirsingblätter übereinander legen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schmand bestreichen. Kloßteig nach Packungsrezept vorbereiten. Mit geraspelten, angeschwitzten Karotten und gehackten Kräutern gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse auf die Wirsingblätter auftragen, sauber einrollen, in Klarsichtfolie wickeln. Enden zudrehen und im Dampf oder sprudelnden Wasser abgedeckt knapp 20 Minuten garen.

Putenkeule vom Garn befreien, in Scheiben schneiden, auf flachem Teller anrichten.

Soße abseihen, rundum angießen. Wirsingroulade auswickeln, in Scheiben schneiden, mit anrichten. Zum Schluss mit Rosmarin garnieren.

Nährwerte pro Portion:

560 kcal - 28 g Fett - 51 g Eiweiß - 31 g Kohlenhydrate - 2,5 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei.