

Putenrouladen in Sherry-Sauce



Zutaten (für 4 Portionen):

4 Putenrouladen

1/2 Glas Löwensenf Rouladen Traum
(250 ml)

1 dünne Stange Porree

2 Möhren

2 EL Speiseöl

4 cl Sherry

1 Glas Geflügelfond (400 ml)

1 EL Crème fraîche

Zubereitung:

Die Putenrouladen abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend mit Löwensenf Rouladen Traum bestreichen. Während das Fleisch durchzieht, das Gemüse putzen. Den Porree in vier gleich große Stücke, die Möhren mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Die mit Rouladen Traum bestrichenen Rouladen mit den Porreestücken und den Möhrenscheiben belegen, aufrollen und mit einem Holz- oder Metallpiker feststecken. Die Rouladen in einer Pfanne oder einem Bräter in erhitztem Öl von allen Seiten scharf anbraten. Mit Sherry ablöschen, den Fond angießen und die Rouladen ca. 25 Minuten schmoren. Sind die Rouladen gar, wird die Soße mit etwas Rouladen Traum und Crème fraîche verfeinert und gegebenenfalls mit Speisestärke leicht gebunden. Die Rouladen in Scheiben schneiden und zusammen mit der Soße auf Tellern anrichten und servieren. Dazu schmecken gedünsteter Broccoli und Schupfnudeln.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
KJ/kcal p. P.: 1425/342