



Benötigte Zutaten

Putenroller

1 Stück Putenroller

Salz

Pfeffer

Öl

2 Zehen Knoblauch gehackt

Salbei frisch

Thymian frisch

Rosmarin frisch

500 ml Premium Alpenmilch

4 EL Premium Schlagobers

250 ml Rindssuppe

20 g Premium Teebutter

Mehl

Putenrollbraten in Milch

Geflügel trifft Milch

Anleitung

1. Rollbraten mit Salz und Pfeffer einreiben, rundum anbraten, die in der Suppe abgemessene Milch zugießen, mit Knoblauch und Kräutern würzen und zugedeckt im vorgeheizten Backrohr (170 °C) ca. 1,5-2 Stunden braten.
2. Die Putenrolle aus der Pfanne heben und einige Minuten ruhen lassen. Die Sauce mit Schlagobers und einem nussgroßen in Mehl gewendetem Stück Butter einkochen lassen und mit dem Braten servieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing