Rezept

Truthahn-Rollbraten

Ein Rezept von Truthahn-Rollbraten, am 28.04.2024

Zutaten

800 g	kleine Kartoffeln
3	Zwiebeln
40 g	weiche Butter
	Salz
60 g	Räucherspeck in dünnen Scheiben
	1/4 l Rotwein (ersatzweise Geflügelfond)
1 Bund	junge Möhren
4	Knoblauchzehen
1	Truthahn-Rollbraten (etwa 1,2 kg, küchenfertig gebunden, eventuell beim Metzger vorbestellen)
	Pfeffer
200 ml	Geflügelfond (Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Kartoffeln und Möhren schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren.

2. Römertopf® mit der Butter ausstreichen. Rollbraten salzen und pfeffern, in die Form legen, mit dem Speck belegen. Das Gemüse darum herum verteilen. Geflügelfond und Rotwein angießen. Zugedeckt im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. 30 Min. garen.

3. Das Fleisch in Scheiben schneiden (Garn entfernen), mit dem Gemüse servieren.