Rezept

Gefüllter Putenrollbraten zu Tomatenreis

Ein Rezept von Gefüllter Putenrollbraten zu Tomatenreis, am 25.04.2024

Zutaten

5 EL	Öl
	je 1 Bund Schnittlauch, Petersilie und Basilikum
	Pfeffer
1	große Zwiebel
200 g	Langkornreis
2 EL	Ketchup
100 g	gemahlene Mandeln
1	Ei
	Salz
1 kg	Putenbrust
400 ml	Geflügelbrühe
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Kräuter waschen, trocken tupfen, abzupfen und fein hacken. Mandeln, Kräuter und Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Das Fleisch trocken tupfen und der Länge nach eine tiefe Tasche einschneiden. Die Putenbrust aufklappen und zwischen Klarsichtfolie etwas flacher klopfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter-Mandel-Mischung auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn binden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

3. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Die Zwiebel kurz mitbraten. Die Brühe dazugießen und den Braten im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. schmoren, dabei einmal wenden.

4. Den Reis nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Abgießen und abtropfen lassen. 1 EL Öl erhitzen. Tomatenmark und Ketchup verrühren und im Öl andünsten. Den Reis untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten aus dem Bräter nehmen. Stärke und 1 EL Wasser verrühren und in den Bratenfond rühren. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.