

Rezept

Putenröllchen mit Rahmsellerie

Ein Rezept von Putenröllchen mit Rahmsellerie, am 27.04.2024

Zutaten

4 kleine, dünne Putenschnitzel (à ca. 80 g)	Salz
Pfeffer aus der Mühle	2 dünne Scheiben magerer Rohschinken (ca. 30 g)
1 Gemüsezwiebel	150 g Knollensellerie
1 EL Olivenöl	125 ml Geflügelbrühe
100 g Kochsahne (15 % Fett)	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL gehackte Petersilie	4 kleine Holzspieße

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen und trocken tupfen. Einzeln zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie flach klopfen, salzen und pfeffern. Schinkenscheiben halbieren, je 1 Hälfte auf ein Schnitzel legen. Aufrollen und mit Spieß fixieren.
2. Zwiebel und Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Die Zwiebel in einem Topf in 1 TL Öl glasig braten, Sellerie mit andünsten. Alles mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Putenröllchen in einer Pfanne im übrigen Öl rundum erst bei starker Hitze anbraten, dann bei mittlerer Hitze noch ca. 10 Min. garen.
3. Die Sahne zum Gemüse gießen und die Flüssigkeit offen bei starker Hitze einkochen lassen, bis eine leicht cremige Sauce entstanden ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und mit Petersilie bestreut zu den Putenröllchen servieren.