

Festlicher Putenrollbraten.

 **30 Min.**  **150 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

- ml Sonnenblumenöl
- g Putenrollbraten mit Paprika (z.B. Mühlenhof)
- kleine Tomaten
- Möhren
- Zwiebeln
- ml Rotwein
- ml Hühnerbrühe (z.B. Instantbrühe von Naturgut)
- Lorbeerblätter
- g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- g TK-Buttergemüse
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- 1** Zuerst heizt du den Backofen auf 160 °C Umluft vor und stellst einen ofenfesten Topf oder Bräter auf den Herd. Lass das Öl darin heiß werden, dann den dicken Braten darin rundherum kräftig anrösten. Mega lecker, wie das duftet!
- 2** Währenddessen Tomaten waschen, Möhren sowie Zwiebeln schälen und alles in grobe Stücke schneiden. Braten jetzt raus aus dem Bräter, Zwiebelstücke hinein und ebenfalls anbraten. Dann folgen die Möhren und am Schluss die Tomaten. Röstaromen hat man nie genug!
- 3** Hat das Gemüse genug Hitze bekommen? Dann lösche es mit dem Rotwein und der Brühe ab, Lorbeer dazu und alles einmal gut umrühren. Anschließend den fetten Rollbraten obendrauf setzen. Deckel drauf und für ca. 2 Std. ab in den Ofen damit.
Tipp: Wenn Kinder mitessen, kann der Rotwein einfach durch die gleiche Menge an Brühe ersetzt werden.
- 4** Etwa 20 Min. vor Ablauf der Bratzeit machst du dich ans Kartoffelschälen. Die Knollen danach einmal unter Wasser abbrausen und dann in gesalzenem Wasser gar kochen.
- 5** In einem zweiten Topf einen Schuss Wasser zum Kochen bringen, das tiefgefrorene Buttergemüse hineinkippen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Festlicher Putenrollbraten.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 6 Tataaaaa! Jetzt kannst du den Bräter endlich aus dem Backofen nehmen! Den Rollbraten auf ein Brettchen legen und die Fäden aufschneiden und abwickeln.
- 7 Lorbeerblätter aus dem Topf fischen und entsorgen. Den Bratensud samt dem geschmorten Gemüse zerkleinerst du mit einem Stabmixer – bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.
Tipp: Sollte die Soße für deinen Geschmack zu dünn sein, kannst du noch etwas in Wasser aufgelöste Stärke unterrühren und alles einmal aufkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Schneide den Rollbraten in Scheiben und verteile sie auf die Teller. Kartoffeln und Gemüse finden ihren Platz neben dem Fleisch und reichlich Soße kannst du auf allen Komponenten verteilen. Nun kann gefeiert werden!