

Gefüllte Fleischröllchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 große dünne Putenschnitzel, Prise Pfeffer, 160 gr Gouda am Stück, 8 Blatt Salbei, 6 Scheiben Frühstücksspeck, 30 gr Butter, 1 Becher Creme Fraiche, 1 Teelöffel getr. Kräutermischung, 125 ml Fleischbrühe, 125 ml Lieblicher Weisswein, 1 Teelöffel Tomatenmark, 1-2 Teelöffel heller Soßenbinder, 1-2 Teelöffel Schnittlauchröllchen.

Die Vorbereitungen:

Putenbrustscheiben unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und mit Pfeffer würzen. Käsestück in acht Balken von der Breite der Fleischscheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Jeweils ein Salbeiblättchen und ein Käsestück in das Fleisch einrollen. Mit jeweils 1/2 Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und mit kleinen Holzstäbchen fest stecken. Restliche Speckscheiben würfeln, braten und beiseite stellen.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Röllchen etwa 6-8 Minuten langsam braten und zugedeckt warm stellen.

Crème Fraîche, Kräuter, Fleischbrühe, Wein und Tomatenmark in den Bratensatz geben und unter rühren 2-3 Minuten durchkochen, mit Saucenbinder andicken.

Putenröllchen vor dem Servieren mit Speckwürfeln und Schnittlauch bestreuen und die Sauce dazu reichen.