

Putenröllchen mit Wirsing und Mettwurst bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

ca 8 Putenschnitzel, Maggi Fondor, 4 Wirsingblätter, 150 gr grobe Mettwurst, 10 Esslöffel süße Sahne, 1 Teelöffel getrockneter Thymian, 2 Esslöffel Sonnenblumenöl, 1 Beutel Maggi Fix für Rouladen.

Die Vorbereitungen:

Putenschnitzel waschen und trockentupfen.

In einem Topf Wasser mit Maggi Fondor zum Kochen bringen.

Wirsingblätter waschen, ca. 3 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die vorbereiteten Wirsingblätter halbieren und die Mittelrippen entfernen.

Mettwurst mit Sahne zu einer glatten Masse verrühren und mit Thymian würzen. Auf jedes Schnitzel eine Wirsingblatthälfte legen und mit der Mettwurstmasse bestreichen. Die Schnitzel aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

In einem Schmortopf Öl heiß werden lassen. Die Putenröllchen darin anbraten und herausnehmen.

375 ml. Wasser zugießen. Maggi Fix für Rouladen einrühren und zum Kochen bringen. Röllchen zugeben und zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca 15 Minuten schmoren. Röllchen herausnehmen und die Holzspießchen entfernen. Die Röllchen halbieren und mit der Sauce anrichten.

Hierzu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.