

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

TRUTHAHNROULADEN

Zutaten:

4 Putenschnitzel a 120 g
Salz, Pfeffer
1 TL Kapern
1 Essiggurke
1 TL scharfer Senf
1 EL Tomatenmark
4 Deutsche Frisch-Eier, nicht ganz hartgekocht
30 g Butter
1 EL Zwiebelwürfel
1/8 l Hühnerbrühe
1/8 l Sahne
1 Msp. Safran

Zubereitung:

Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kapern und die Essiggurke ganz feinhacken und zusammen mit dem Senf und Tomatenmark vermischen und auf die Schnitzel streichen.

Jeweils 1 geschältes Ei darauflegen, zusammenrollen und mit Holzstäbchen oder Klammern verschließen.

Die Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Zwiebelwürfel darin ganz hell anschwitzen und dann die Rouladen hineingeben und bei guter Hitze von allen Seiten anbraten.

Mit der Hühnerbrühe aufgießen und etwa 5-6 Minuten dünsten. Dann die Rouladen herausnehmen und warmstellen.

Den Bratenfond etwas einkochen lassen und dann die Sahne und den Safran zufügen, wenn nötig noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Rouladen wieder zur Sauce geben, einige Minuten ziehen lassen und dann mit Kartoffeln und Gemüse servieren.

Port. 1600 kJ/380 kcal