

Deftiger Putenrollbraten



Zutaten

400 g kleine Zwiebeln
1 EL Öl

800 g Putenrollbraten
Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt
etwas Thymian, Basilikum
Rosmarin, Salbei
¼ l Brühe

100 g Sahne

2 EL geh. Petersilie

Zum Servieren den Braten aus dem Netz trennen, aufschneiden und mit Petersilie garnieren.

Zubereitung

schälen, halbieren, im heißen Fett andünsten und herausnehmen

salzen, pfeffern, kurz von allen Seiten anbraten, Zwiebeln und Gewürze zugeben, mit Brühe ablöschen und in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Backofen 40-50 Min. bei 220°C schmoren; den Braten zugedeckt warmstellen

die Soße pürieren, mit Sahne mischen, abschmecken

bestreuen