

Puten-Rollbraten

Zutaten

für 4 Personen

- 1,2 kg Puten-Rollbraten aus der Oberkeule*
- 0,2 L Landbier
- 2 Zwiebeln*
- Kräuter
- Butter*
- Geflügelgrill-Gewürz*
- Backobst-Füllung*
- Bindegarn*

* diese Zutaten sind in unserem Hofladen erhältlich



Zubereitung

Zur Geschmacksabrundung füllen Sie ca. **0,2 L Bier**, zwei **Zwiebeln** und diverse **Kräuter** in die Fett-Pfanne Ihres Backofens oder in einen Bräter. Würzen Sie die Oberkeule nach Wunsch mit unserer speziell abgestimmten **Geflügelgrill-Gewürz-Zubereitung**. Füllen Sie den Rollbraten mit der Backobst-Füllung und umwickeln den Braten mit dem Garn.

Dann schieben Sie den Bräter in den auf 150 °C vorgeheizten Backofen, und backen Sie den Puten-Rollbraten **ca. 1,5 Stunden**, bis zu einer Kerntemperatur von **ca. 75 °C**.

Beim Druck mit dem Messergriff auf das Fleisch, muss dieses einen elastischen Widerstand bilden. Zum Bräunen bestreichen Sie den Putenbraten mit **Butter** und dem Bratensud und stellen Ihren Ofen für ca. **15 Minuten** auf **180 °C**, drehen Sie den Braten dabei zweimal um. So wird Ihr gelungener Braten knusprig braun und bleibt innen saftig.

Dazu empfehlen wir Rosmarinkartoffeln, frischen Salat und einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282