



## Benötigte Zutaten

Putenroller

1 Stück Putenroller

Salz

Pfeffer

Öl

2 Zehen Knoblauch gehackt

Salbei frisch

Thymian frisch

Rosmarin frisch

500 ml Milch

4 EL Schlagobers

250 ml Rindssuppe

20 g Butter

Mehl

## Putenrollbraten in Milch

### Geflügel trifft Milch

### Anleitung

Rollbraten mit Salz und Pfeffer einreiben, rundum anbraten, die in der Suppe abgemengte Milch zugießen, mit Knoblauch und Kräutern würzen und zugedeckt im vorgeheizten Backrohr (170 °C) ca. 1,5–2 Stunden braten. Die Putenrolle aus der Pfanne heben und einige Minuten rasten lassen. Die Sauce mit Schlagobers und einem nussgroßen in Mehl gewendetem Stück Butter einkochen lassen und mit dem Braten servieren.



Ein Rezept der:

AMA Marketing