

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:4 Stk. Putenschnitzel
Pfeffer, weiß1 EL Sonnenblumenöl
Zitronensaft2 Stk. säuerliche Äpfel
SalzMajoran
Zitronenschalen, unbehandelt

125 ml Wasser

Putenroulade mit Apfelfüllung

Zubereitung

- Putenschnitzel leicht klopfen und mit Salz, Majoran, Thymian und Pfeffer würzen.
- Äpfel waschen, entkernen, in Spalten schneiden, mit Zitronensaft, Majoran und Thymian würzen und auf dem Fleisch gleichmäßig verteilen.
- Seitenränder einschlagen, Fleisch eng einrollen und Enden mit einer Rouladennadel fixieren.
- In Öl rundum anbraten, mit Wasser aufgießen und zugedeckt bei geringer Hitze dünsten.
- Zahntöcher entfernen, Roulade in Scheiben schneiden und mit Saft anrichten.

Mein persönlicher Tipp

Es sieht auch nett aus, wenn die Roulade in der Mitte schräg durchgeschnitten und so angerichtet wird.:

Elisabeth Hörmann

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Steiermark/Wolfgang Lackner:
Rezept