



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stk. Putenschnitzel
- Pfeffer, weiß
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Zitronensaft
- 2 Stk. säuerliche Äpfel
- Salz
- Majoran
- Zitronenschalen, unbehandelt
- 125 ml Wasser

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

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.
- Zahnstocher entfernen, Roulade in Scheiben schneiden und mit Saft anrichten.