



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

Putenroulade mit Apfelfüllung



Foto: LK STMK/Wolfgang Lackner - Nicht zur freien Verwendung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Steiermark/Wolfgang Lackner: *Rezept*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

