

Truthahnrouladen



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 35 min.

Garzeit: 1 h 20 min.

Gesamtzeit: 1 h 50 min.

Zutaten

- * 4 große Putenschnitzel
- * Salz
- * Pfeffer
- * Paprika
- * 2 TL Senf
- * 12 dag Speck
- * 2 Äpfel
- * 1 Zwiebel
- * 4 dag Butter
- * 2 große Zwiebel
- * Curry
- * 1/8 l Suppe
- * 1 EL Maizena
- * Salz
- * 20 dag ungezuckertes Apfelkompott

Zubereitung

Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, mit Senf bestreichen und mit je 2 Scheiben Speck belegen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Ca. 50 Minuten in 3 dag Butter dünsten – auf die 4 Schnitzel verteilen. Zu Rouladen rollen.

Mit Rouladennadeln feststecken. Restliche Butter erhitzen und die Rouladen 10 Minuten braun anbraten. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden – zugeben und mit anbraten. Mit Suppe aufgießen, Speck reingeben – 30 Minuten dünsten. Apfelkompott mit Stärke binden – einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.