

Putenbrust Involtinis mit Birnen - Lauch - Füllung

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert, fruchtig gefüllt, „stimmig“ und leicht, da lohnt der Aufwand

Zutaten

- 8 Putenbrust Schnitzelchen à 80 g - 90 g
- 500 ml helle Geflügelbrühe aus dem Supermarkt
- 2 - 3 geschmackvolle, feste Birnen, nach Größe, geviertelt, in Scheiben geschnitten
- 1 Stange Porree in Ringen (Nur das Weiße)
- 4 El Butter
- 1 El Senf
- 1 El Weißweinessig
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schnitzelchen zwischen 2 Klarsichtfolien leicht plattieren und auslegen.

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die Lauchringe in etwas Butter glasig anschwitzen und nur ganz kurz die Birnenscheiben dazu geben, salzen, pfeffern und mit etwas ganz fein gehackten Wacholderbeeren und Senf verrühren, würzen.

Schritt4

Die Involtinis:

Schritt5

Die Füllung "mittig" verteilen und die Seiten etwas einschlagen, aufrollen und mit Rouladen Nadeln oder Zahnstochern verschließen.

Schritt6

Äußerlich würzen, leicht mit Mehl bestäuben und in Butter bei mittlerer Hitze anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Mit der Geflügelbrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 35 min. leise schmoren lassen.

Schritt8

Die Rouladen heraus nehmen, warm halten und sich der Soße widmen.

Schritt9

Dem Bratenfond 1 El Weinessig zugeben, auf die benötigte Menge reduzieren, ev. leicht mit Speisestärke sämig binden, die restliche, kalte Butter unter montieren.

Schritt10

Nachschmecken und die Rouladen wieder einlegen.

Schritt11

Dazu schmeckt mir verschiedene Pasta oder Polenta Ecken.

Rezeptart: Geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/putenbrust-involtinis-mit-birnen-lauch-fuellung/>