



MEIN GENUSS



Putenrouladen auf Spargel



It's a match!

It's a match! Der grüne Pfeffer passt mit seiner milden Schärfe perfekt zu Geflügel!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Frühlingszwiebeln waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, wobei die **dunkelgrünen Spitzen** nicht verwendet werden sollten.
- 2 Die Zwiebeln in etwas Bratöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Nun Das Fleisch gleichmäßig mit Senf bestreichen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- 3 Danach je eine Scheibe Schinken, eine halbe Käsescheibe, die gebratenen Frühlingszwiebeln (quer) und die **Trockenfrüchte** auf das Fleisch legen. Das Fleisch vorsichtig aufrollen und mit den Holzspießen fixieren.
- 4 Die Rouladen in Bratöl rundherum **ca. 10 Minuten** braten.
- 5 Nach dem Braten die Rouladen in Alufolie wickeln. Den Bratensaft mit dem Glas Wein ablöschen und einkochen lassen. Die **Sauce** mit etwas Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Den Spargel schälen und schräg in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Die Spargelstücke in einer beschichteten Pfanne in etwas Bratöl **ca. 5 Minuten** braten, mit 3 TL Zucker bestreuen und **karamellisieren**.
- 7 Ein wenig Gemüsefond oder Wasser hinzufügen und unter Rühren weitere **8-10 Minuten** garen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer **würzen** und mit der restlichen Butter verfeinern.
- 8 Die **grünen Pfefferkörner** im Mörser grob zerstoßen. Die Rouladen in der Mitte quer und schräg einmal durchschneiden und auf dem fertigen Spargel anrichten.
- 9 Alles mit dem gemörserten Pfeffer und den Kerbelblättchen bestreuen sowie mit der Sauce garnieren – dann sofort **servieren**.

Zutaten

4 große, dünne Putenschnitzel
4 Frühlingszwiebeln
4 EL grobkörniger Senf
Salz
Pfeffer
4 sehr dünne Scheiben Kochschinken
2 sehr dünne Scheiben Emmentaler Käse
8 getrocknete Aprikosen
4 getrocknete Pflaumen
1 Glas trockener Weißwein
100 g Butter
Bratöl
500 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
100 ml Gemüsefond
3 TL Zucker
1 TL grüner Pfeffer
frische Kerbelblättchen zum Garnieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.



MEIN GENUSS
