



Putenröllchen an Wirsingkohl

4 frische WIESENHOF Putenschnitzel

1 kleiner Kopf Wirsing

Salz

1 rote Paprika

150 g Champignons

2 Schalotten

4 EL Butterschmalz

1 EL Balsamico-Essig

schwarzer Pfeffer

4 Blätter Salbei

350 ml Hühnerbrühe

100 ml Milch

gemahlener Koriander

1-2 EL Soßenbinder

1 EL Schmand

Schritt 1

Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen. Restlichen Wirsing halbieren, Strunk jeweils keilförmig heraustrennen. Dicke Blatttrippen wegschneiden. Blätter in fingerdicke Streifen schneiden, portionsweise in reichlich kochendem Salzwasser 5 Min. blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen.

Schritt 2

Paprika waschen, halbieren, Stielansatz, Kerne und Trennstege entfernen. Paprika in Streifen schneiden. Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Schritt 3

Paprikastreifen in 1 EL Butterschmalz 5 Minuten braten, herausnehmen. Champignons und die Hälfte der Schalotten in dem verbliebenen Fett andünsten, bis die austretende Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Salbeiblätter abbrausen, trockentupfen und halbieren. WIESENHOF Putenschnitzel etwas flachklopfen, mit Salbei belegen. Pilzmasse und Paprika darauf verteilen und das Fleisch aufrollen. Mit Zahnstochern feststecken. In 2 EL heißem Butterschmalz anbraten. Mit 250 ml Brühe ablöschen und ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren lassen.

Schritt 5

Rest Zwiebeln in 1 EL Butterschmalz glasig dünsten. Wirsing dazugeben und kurz mitschmoren. Rest Brühe angießen und zugedeckt 8 Minuten dünsten. Milch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

Schritt 6

Putenröllchen aus dem Sud nehmen, mit Wirsing anrichten. Sud einmal aufkochen und mit Soßenbinder andicken. Schmand einrühren und die Soße extra reichen.