

Putenbraten mit Kräuterfüllung

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	40 g
Petersilie, frisch	40 g
Crème fraîche	200 g
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Putenbrustfilet	600 g
Bacon	100 g
Öl	3 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Geflügelbrühe	500 ml
Speisestärke	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne mit Deckel, Küchenpapier, Kuchengarn

1. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken, Stiele dabei aufbewahren. In einer Schüssel Crème fraîche mit Kräutern, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren.
2. Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und von der Mitte her so ein- und aufschneiden, dass ein möglichst großes Fleischstück entsteht. Salzen, pfeffern und mit Baconscheiben belegen. Mit jeweils 1 EL Kräutercreme bestreichen, eng aufrollen und mit Kuchengarn zu einem Rollbraten binden.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Rollbraten darin ca. 7 Min. anbraten. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und mit Brühe auffüllen. Kräuterstiele zugeben und bei mittlerer Stufe zugedeckt ca. 50 Min. leicht köcheln.
4. Braten und Kräuterstiele aus der Sauce nehmen. In einer Schüssel Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die Sauce einrühren und aufkochen. Übrige Kräutercreme einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Putenbraten mit Kräuterfüllung auf Tellern verteilen und mit Sauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Kartoffelpüree Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	484 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g