

Putenrollbraten aus der Bauernhofküche

Zutaten:

1	Rollbraten von der Pute	1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
1 Bund	Wurzelwerk	1 TL	Tomatenmark (gestr. TL)
2	Zwiebeln, mittelgroß	2 EL	ÖL
2 TL	Salz	1/4 l	Brühe
1 TL	Pfeffer, gemahlen		

Zubereitung:

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln und Wurzelwerk putzen, waschen und in Stücke schneiden. Für den Rollbraten Salz, Pfeffer und Paprika in einem Schälchen vermengen und das Fleisch rundherum damit einreiben.

Öl in einem Bräter erhitzen, den Rollbraten rundherum kräftig anbraten und wieder heraus nehmen. Zwiebeln, Wurzelgemüse und Tomatenmark in dem Bratsatz anrösten. Das Gemüse soll Farbe annehmen. Das Fleisch wieder dazu geben, mit der heißen Brühe auffüllen.

Den Bräter auf die unterste Schiene in die Röhre stellen und das Fleisch mit geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei Umluft schmoren. Danach die Hitze auf 200°C reduzieren, den Rollbraten wenden, eventuell noch Brühe angießen und weitere 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze schmoren.

Ich bereite den Braten schon am Vorabend zu, so dass er nach dem Garprozess in Ruhe auskühlen kann. Das Fleisch lässt sich so wunderbar in fingerdicke Scheiben schneiden. Das mitgegarte Wurzelwerk durch ein Sieb passieren und zur Bratensoße geben. So wird sie wunderbar sämig und ich spare mir das Andicken mit Soßenbinder oder dergleichen.

Zum Schluss das Fleisch in der Bratensoße erwärmen, abschmecken und servieren.

Wir essen dazu Gemüse der Saison und Kartoffelklöße, Reis oder Salzkartoffeln