

Putenrollbraten in Biersauce

Zutaten:

1 Putenrollbraten
Salz & Pfeffer
30g Butterschmalz
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1 Apfel, säuerlich
1/2 l Bier
1/2 Becher Sahne
1 Prise Zimt
Saucenbinder, nach Geschmack

Zubereitung:

Den Rollbraten salzen, pfeffern und in heißem Butterschmalz rundherum anbraten.

Suppengrün putzen, Zwiebel und Apfel schälen. Alles würfeln und kurz mitbraten.

Etwas Bier angießen und fast ganz einkochen lassen.

Den Braten zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren lassen, dabei nach und nach das restliche Bier angießen.

Den Braten warm stellen.

Den Fond durch ein Sieb streichen, mit Sahne verfeinern, nach Geschmack mit Saucenbinder leicht andicken und mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zucker abschmecken.

Dazu passen Rotkohl und Kartoffelklöße.