

# Truthahnrouladen mit Wirsing

Eine Hauptspeise mit Wirsinggratin und Truthahnrouladen

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett

### Wirsinggratin:

1 kg Kartoffeln

1 kleiner Kopf Wirsing (800 g)

1 Zwiebel

100 g Möhren

50 g Butter

125 ml Brühe

½ Be. Dr. Oetker Crème légère

4 Eier (Größe M)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

gemahlene Muskatblüte (Macis)

### Truthahnrouladen:

500 g Putenschnitzel oder

Truthahnschnitzel (4 Stück zu je

125 g)

Salz

½ Be. Dr. Oetker Crème légère

½ TL Senf

1 EL Olivenöl

### Außerdem:

4 Holzspieße

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Wirsinggratin:

Kartoffeln waschen, kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Von dem Wirsing die äußeren welken Blätter entfernen, 4 Blätter ablösen, waschen und kurz in kochendes Wasser geben. Wirsingblätter auf einem Sieb abtropfen lassen, die dicken Rippen flach schneiden und die Blätter trocken tupfen. Übrigen Wirsing putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem großen Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, die Wirsingstreifen und Möhrenwürfel kurz mit andünsten. Brühe dazugeben, ohne Deckel etwa 10 Min. kochen und etwas auskühlen lassen.

**Kochzeit: etwa 10 Minuten**



- ③ Crème légère und Eier unterrühren, mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Ein Backblech zunächst mit den Kartoffelscheiben auslegen, mit Salz bestreuen, darauf das Wirsinggemüse verteilen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

- ④ Truthahnrouladen:

Truthahnschnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, salzen, mit je einem Wirsingblatt belegen. Crème légère mit Senf verrühren, auf die Wirsingblätter streichen, Wirsingblätter von allen Seiten etwas einschlagen. Die Rouladen aufrollen, mit einem Holzspießchen zustecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen darin bei mittlerer Hitze mit Deckel von allen Seiten etwa 20 Min. braten. Rouladen in Scheiben schneiden und mit dem Gratin anrichten.

**Bratzeit: etwa 20 Minuten**

