

# Marinierter Putenrollbraten mit Kartoffelklößen

Ein Putenrollbraten, den ich fertig mariniert in einem Netz gekauft habe. Sehr lecker. Der Rollbraten wird bei einer Stunde Garzeit zwar well done durchgegart, ist aber dennoch leicht rosé innen.

Die übrige Marinade gebe ich zu dem Rollbraten in den Topf. Und bilde damit eine Sauce.

Zusätzlich verwende ich eine halbe Flasche Riesling für die Sauce.

Und natürlich leckere, selbst zubereitete Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:514]

---

# Marinierter Putenrollbraten mit Bandnudeln

Herrlich! Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs. Nudel, heiss und hos. Also Bandnudeln, Putenrollbraten und Sauce. Lecker! Ich könnte mich hineinlegen.

Für das Fleisch verwende ich einen Putenrollbraten in einem Netz. Dieser ist schon in einer Paprika-Marinade mariniert. Die restliche Marinade gebe ich zu dem Putenrollbraten in den Topf, um ein besseres Sößchen zu bilden.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Und als Beilage wähle ich leckere Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:513]

---

# Putenrollbraten mit Bandnudeln

Dieses Rezept möchte ich unbedingt mit Ihnen teilen. Ganz ein Gericht nach meinem Geschmack. Und nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Ein Putenrollbraten. Gefüllt mit Senf und Gurke.

Einfach auf allen Seiten kross angebraten.

Dann gegart in einer Weißwein-Sauce.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.



Der rohe Putenrollbraten

[amd-zlrecipe-recipe:307]

---

# Putenrollbraten mit Kartoffelspalten

Ich bereite einen Putenrollbraten zu. Gefüllt mit Senf und Gurke.

Ich brate ihn einfach in Öl an. Gebe einen großen Schuss Weißwein hinzu. Und gare ihn eine Stunde zugedeckt im Topf.

Dazu gibt es als Beilage Kartoffelspalten, die ich in der Friteuse frittiere.



Der rohe Putenrollbraten

[amd-zlrecipe-recipe:306]