



## Gefüllter Puten-Braten

6 Portionen

Zubereitungszeit: 160 Minuten

250 g Schalotten  
1 Bund Suppengemüse (Möhren, Lauch, Sellerie)

2 Laugenbrezel  
175 ml heiße Milch  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
160 g Aprikosen (getrocknet)

1 EL (20 g) Butter

1 EL glatte Petersilie (gehackt)

1 Ei  
Salz und Pfeffer  
1,2 kg Putenkeule

Salz und Pfeffer

8 Rouladennadeln

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

schälen und in dünne Spalten schneiden.  
putzen, waschen, schälen und klein schneiden.

Für die Füllung

in kleine Würfel schneiden. Mit  
übergießen und 20 Min. einweichen.

und

schälen und in kleine Würfel schneiden.

in kleine Würfel schneiden und davon 60 g beiseite  
stellen.

In einer Pfanne

heiß werden lassen und Schalotten und Knoblauch  
glasig dünsten. Mit Laugenbrezelmasse, 60 g  
Aprikosenwürfel,

und

gut vermischen und mit  
würzen.

(entbeint) waschen und trocken tupfen. Die dickeren  
Fleischteile etwas einschneiden, leicht  
auseinanderklappen und flach klopfen. Mit  
kräftig würzen. Die Füllung auf der  
Putenkeulennenseite verteilen, zusammenklappen  
und mit  
verschließen.



3 EL Butterschmalz	In einem großen Bräter heiß werden lassen. Putenkeule von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Im Bratensatz Schalotten und Suppengemüse anrösten. zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit würzen. Saft von
1 EL Zucker	
Salz	
2 Orangen	und
3 EL Whisky	zugießen. Die restlichen Aprikosenwürfel zugeben. Die Putenkeule wieder hineinlegen und im Backofen auf der mittleren Schiene geschlossen ca. 2 Std. garen. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Sauce mit
1,5 Gläser MAGGI Fond Geflügel	bis zur gewünschten Sämigkeit binden. Die Rouladennadeln entfernen, Fleisch in Scheiben schneiden und mit Schmorgemüse und Sauce anrichten. Dazu passen breite Bandnudeln oder Mohn-Kartoffel-Wickelklöße.
Soßenbinder für dunkle Soßen	

**Tipp:** Anstelle von Aprikosen können auch Dörripflaumen verwendet werden.

**MAGGI KOCHSTUDIO**  
Ernährungsinfo:



*Je Portion:*

*B: 2288 kJ (545 kcal)*

*N: E: 50 g, KH: 39 g, F: 18 g*