

# Gasthof Kreuz Trastanz

## Putenroulade mit Bergkäse und Rucola

Zutaten für 4 Personen:

4 Putenschnitzel  
(von der Brust im Schmetterlingsschnitt  
á ca. 150 gr.)  
300 gr. Bergkäse in Scheiben  
250 gr. Rucola  
Fleischgewürz (Salz, Pfeffer,  
Paprika, Majoran, Thymian usw.)  
1/8 lit. Portwein  
1/8 lit. Brauner Fond oder  
Bouillon

Putenschnitzel zwischen 2 Folien vorsichtig dünn plattieren leicht würzen, mit Bergkäse belegen, darauf den Rucola verteilen und straff einrollen. Roulade mit kleinem Spieß oder Zahnstocher zusammenstecken. (oder mit Bratschnur binden) Mit wenig Öl in einem Bräter oder einer feuerfesten Pfanne von allen Seiten kurz anbraten, mit Portwein ablöschen und mit Braunem Fond aufgießen, für ca. 10 – 15 Min. im vorgeheizten Rohr bei 160° schmoren lassen.

Roulade aus dem Bräter nehmen, Spieß entfernen, Roulade schräg in 2 – 3 Stücke schneiden und auf Teller anrichten. Sauce eventuell noch etwas reduzieren lassen, gegebenenfalls nachwürzen und über die Roulade napieren.

Als Beilage empfehle ich:

Feine Bandnudeln, Risotto, Polenta, Reis