



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Putenrollbraten aus dem Römertopf

1 kg Putenrollbraten
1 Packung Suppengemüse
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehe
2 TL Thymian
100 g Bacon
125ml Gemüsebrühe
2 EL Sojasauce
Salz und Pfeffer



Putenrollbraten im Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Den Römertopf ca. 1 Std. wässern Topf und Deckel.

Das Suppengemüse die Paprikaschote, Zwiebel, Knoblauchzehe in Stücke schneiden.

Suppengemüse, Paprikaschote, Knoblauch, Zwiebel und den Thymian im Römertopf verteilen.

Den Putenrollbraten mit Salz, Pfeffer würzen und in den Römertopf legen. Den Bacon um den Rollbraten legen. Die Gemüsebrühe mit der Sojasauce dazugeben.

Den Deckel draufsetzten und für 45 Minuten bei 200 Grad garen. Nach 45 Minuten den Bacon abnehmen und zum Gemüse legen. Ohne Deckel für weitere 45 Minuten bräunen lassen. Dann den Putenrollbraten herausnehmen.

Den Inhalt aus dem Römertopf in einen Topf umfüllen und mit dem Zauberstab pürieren evtl. den Bacon herausnehmen klein schneiden und dann wieder in die Soße geben, aufkochen wenn noch nötig mit Soßenbinder andicken.