

Putenrollbraten mit Äpfeln und Thymian (Zutaten für 4 Personen)

1 kg Putenbrust, vom Metzger zum Rollbraten schneiden lassen
 Salz
 Pfeffer, aus der Mühle
 1 kg säuerliche Äpfel
 1 Zitrone
 1 Hand voll frischer Thymian
 250 ml Apfelwein
 Butter, für die Form
 ca. 250 ml Geflügelbrühe
 1 Lorbeerblatt
 1 EL Wacholderbeeren

Zubereitungsweise

Den Ofen auf 160°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Putenbrust abwaschen, trocken tupfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

Die Äpfel waschen, 3 - 4 Stück schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen und die Äpfel mit etwas Saft beträufeln. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Von einem Zweig die Blättchen abzupfen und zu den gewürfelten Äpfeln geben. Ca. 100 ml Apfelwein hinzufügen, salzen und pfeffern.

Die Mischung mittig auf das Fleisch geben und den Braten aufrollen. Mit Küchengarn zusammen schnüren und in eine gefettete Bräter legen. Etwas vom Apfelwein sowie der Brühe angießen und den Rollbraten in den Ofen schieben. Für ca. 45 Minuten garen. Dabei gelegentlich mit der Flüssigkeit übergießen.

In der Zwischenzeit die übrigen Äpfel vierteln und das Kernhaus herausschneiden. Die Äpfel rund um den Braten verteilen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren dazugeben. Die übrigen Thymianzweige darunter mischen. Die restliche Brühe sowie den Apfelwein angießen und für weitere ca. 45 Minuten braten lassen. Danach herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in Scheiben geschnitten servieren.

