

Putenbrüströllchen mit einer Pilz - Leberfüllung und Parma Schinken

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleiner Aufwand, leicht, vielseitig kombinierbar und so lecker.

Zutaten

- 8 Schnitzelchen aus der Putenbrust à 60 g, dünn geklopft
- Für die Füllung:
- 60 g Parma Schinken
- 50 g magerer Speck in kleinen Würfeln
- 150 g frische Puten - oder Geflügelleber
- 200 g gemischte Pilze nach Angebot und Saison wie: Steinchampignons, Pfifferlinge, Maronen, Birkenpilze etc.
- 2 Schalotten, gewürfelt
- Etwas frischen, gehackten Thymian
- Für die Soße:
- 1/4 l trockener Riesling
- 1 Becher Schmand
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Pilzauswahl putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern

Schritt3

mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, in kleine Würfel schneiden / hacken.

Schritt4

Die Geflügelleber putzen, Häute und Gallenreste entfernen, ebenfalls fein schneiden, hacken.

Schritt5

Die gewürfelten Schalotten glasig anschwitzen und die gehackte Geflügelleber und etwas zeitversetzt die Pilze dazu geben, 2 - 3 min. zusammen angehen lassen.

Schritt6

Salzen, pfeffern und den frischen, gehackten Thymian hinzufügen.

Schritt7

Die Röllchen:

Schritt8

Die Schnitzelchen zwischen zwei Klarsicht Folien dünn klopfen, auslegen und eine dünne Scheibe Parma Schinken darüber geben. Die die Pilz - Leberfüllung verstreichen. Zuerst die Seiten einschlagen, um die Röllchen optimal geschlossen zu bekommen. Anschließend einrollen und mit einem Zahnstocher verschließen, zusammen stecken.

Schritt9

Die Röllchen nunmehr äußerlich salzen und mit Rosen Paprika würzen, leicht mehlen.

Schritt10

(Lässt sich besser anbraten und die Soße bekommt so eine gewisse Bindung)

Schritt11

Der Ansatz:

Schritt12

In heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten und mit Riesling und etwas Geflügelfond oder Wasser ablöschen. Für 35 - 40 min in den auf 160° C vorgeheizten Backofen, schieben, leise schmoren lassen..

Schritt13

Danch die Röllchen prüfen, heraus nehmen und den Schmorfond mit Schmand auf die benötigte Nenge verkochen, reduzieren,

Schritt14

Nach schmecken und die Röllchen wieder in die Soße geben, heiß halten.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Möglichkeiten der Beilagen sind vielfältig. Dazu passt nach Marktlage und Angebot: Blattspinat, Romanesco, Broccoli, gestowter Spargel oder Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Frühlingsmöhren oder auch Zuckerschote.

Schritt17

Teigwaren, Risotto, oder rustikale Stampfkartoffeln.

Tags: herzhaft, kalorienarm, leicht, preiswert, schmackig, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/putenbrustroellchen-mit-einer-pilz-leberfuellung-und-parmaschinken/>