

## Gefüllte Putenrouladen

### Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Putenschnitzel (dünn geschnitten), 125 g Kräuterfrischkäse, 100 g Bauchspeck (aufgeschnitten), Salz, Pfeffer, Öl oder Butterschmalz zum Anbraten, Zahnstocher

Für die Soße: 1/8 l Weißwein, ca. 1/8 l Suppe, 1 TL Kapern, 1/8 l Obers, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Putenschnitzel klopfen, salzen, pfeffern und mit Frischkäse bestreichen. Den Bauchspeck auflegen und einrollen. Mit Zahnstocher fixieren und in heißem Öl rundherum zu schöner Farbe anbraten. Die Rouladen heraus nehmen und im Bratenrückstand mit Wein und Suppe aufgießen. Kapern dazugeben und die Rouladen mindestens 30 Minuten zugedeckt dünsten lassen.

Die Soße evtl. mit einem Mehl-Obers Gemisch eindicken und noch einmal kurz aufkochen lassen. Pikant abschmecken!

Dazu passt sehr gut Petersilkartoffel oder gekochter Dinkelreis und Salat!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!