

Putenroulade

Zutaten für 4-5 Personen

4-5 Stk	Putenschnitzel à 150 g
0,04 l	Senf, S, Pf, Öl
0,10 kg	FÜLLE: Karotten
0,10 kg	Gelbe Rüben
10 Bl	Rohschinken oder Hamburger
0,10 kg	FLEISCHSAFT: Schalotten oder Zwiebel
1/2 Essl.	Tomatenmark
0,06 l	Weißwein (bis zu 1/8 l)
0,40 l	Fond
0,02 kg	"Mehlteigerl": Mehl oder Maizena
0,12 l	Suppe oder Wasser, kalt oder Sauerrahm
0,12 Bd	Petersilie Suppenwürze, Pf

Code	Ablaufabschnitt/ Vorgangstufe	t /min	Info / Betriebsmittel
1	Rüsten	5	
2	Putenschnitzel leicht plattieren, mit Senf bestreichen, würzen	5	
3	Gemüse schälen, in Batonnets schneiden, Fleisch mit Hamburger und Gemüse belegen, einrollen, bridieren, Öl erhitzen	10	Gemüsehobel!!!
4	Rouladen anbraten	15	
5	Schalotten schneiden,	5	
6	Rouladen aus der Pfanne nehmen, Fleischsaft ansetzen: Zwiebel/Schalotten in die Pfanne geben	5	
7	Zwiebel/Schalotten anrösten	10	
8	Mit Wein deglacieren, reduzieren, aufgießen, aufkochen, würzen	5	
9	Rouladen einlegen	5	
9	dünsten	5-10	
10	Mehlteigerl glatt rühren	5	Schneerute
11	Saft abgießen, mit Mehlteigerl binden, aufkochen, pürieren,	5	Saucentopf
12	Petersilie schneiden, Fleisch portionieren, anrichten, mit Pet. bestreuen	10	
Tätigkeitszeit/Gar-, Wartezeit		60	40

