

# PUTENROULADEN IN PAPRIKARAHM

## Zutaten (4 Personen)

- 4 Putenschnitzel (ca. 150 g)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Scheiben Gouda
- 2 EL Ajvar
- 1 TL Paprika edelsüß
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- etwas Zucker



## Zubereitung

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden – in der Pfanne etwas von allen Seiten anbraten. Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Knoblauch und Chili klein hacken. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Käse und Frühlingszwiebeln belegen, fest aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Rouladen darin rundherum kräftig anbraten. Dann in eine Auflaufform setzen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Chili und Knoblauch im Bratfett anbraten. Paprikawürfel dazugeben und ebenfalls anbraten. Ajvar und Paprikapulver hinzufügen und kurz mit andünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und über die Rouladen gießen. Zugedeckt im Backofen ca. 25 Minuten garen. Dazu schmeckt Reis oder Püree.

klein würfeln. Lauch waschen und in Ringe schneiden.

Olivenöl und Zwiebeln in den Bräter geben und richtig anbraten. Tomatenmark dazugeben und anschwitzen. Gemüse und Lorbeerblatt dazugeben und 5 Minuten anbraten. Mit Wein und Rinderbrühe ablöschen. Soße ca. 5 Minuten einkochen lassen. Rouladen wieder in den Schmortopf geben und mit Wasser aufgießen. Bräter abdecken und ca. 2,5 Stunden bei niedriger Temperatur schmoren lassen. Rouladen dabei mehrmals wenden und immer wieder den Boden des Bräters „abschaben“. Das gibt den guten Geschmack für die Soße.

Rouladen herausnehmen, Soße durch ein Sieb passieren. Soße zurück in den Bräter geben, kurz aufkochen und mit Speisestärke abbinden. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Gurkenwasser abschmecken. Soße über die Rouladen geben und servieren.