Gefüllter Puten-Rollbraten mit dunkler Braten-Sauce und Girandole



Lecker, lecker!

Mein Discounter hatte mal wieder gefüllten Rollbraten im Sortiment. Ich dachte mir, warum nicht einmal einen Rollbraten mitnehmen und ein schönes Braten-Gericht zubereiten. Das Fleisch des Rollbratens ist Putenfleisch, gefüllt ist er mit Brokkoli und Käse.

Ich habe dazu mit Gemüsefond und dunkler Soja-Sauce eine dunkle, sehr würzige Bratensauce zubereitet. Man muss sie nicht würzen, die Soja-Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt als Beilage Pasta, und zwar die saucensüffige Girandole.

Mal wieder ein Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Zutaten für 3 Personen:

- 1 Puten-Rollbraten, gefüllt mit Brokkoli und Käse (etwa 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 300 ml Gemüsefond
- 2 TL dunkle Soja-Sauce
- 450 g Girandole
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Rollbraten von allen vier Seiten kross anbraten. Es sollen sich viele Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni in den Topf geben und andünsten. Rollbraten wieder hinzugeben. Mit Fond ablöschen. Soja-Sauce hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Rollbraten aus dem Topf nehmen, auf ein Schneidebrett geben und in Scheiben tranchieren. Auf drei Teller verteilen.

Pasta zu den Rollbraten-Scheiben geben. Großzügig Sauce über der Pasta verteilen. Servieren.