Putenrollbraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln

Ein Putenrollbraten. Mariniert in einer Paprika-Marinade.

Ich gare ihn in einer Riesling-Sauce und bereite somit für das Fleisch und die Beilagen ein leckeres Weißwein-Söße zu.

Als Beilagen wähle ich zum einen etwas Rosenkohl. Und zum anderen einfache Salzkartoffeln.

Der Einfachheit halber gare ich die Beilagen sogar im gleichen Salzwasser, sie haben in etwa die gleiche Garungszeit. Die Salzkartoffeln schneide ich dann danach zum Servieren etwas klein.

Ich gare den Putenrollbraten 45 Minuten im Riesling, so gart er durch, wie es sich für Geflügel gehört, ist aber dennoch sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:533]