

Unser
Genusstipp
für Sie*

Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



Putenrollbraten mit Backpflaumen und Sherry //

Für 4 Portionen

1 Putenoberkeule (ohne Knochen ca. 800 g), 300 g Backpflaumen, Butterschmalz, 6 Wacholderbeeren, je ½ TL Koriander und Pfeffer, Meersalz, frisches Thymian, 2 TL Orangenabrieb, ¼ l Sherry süß, 100 g Schmand

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Das Putenfleisch waschen, trockentupfen und salzen. Dann mit der Hautseite auf die Arbeitsfläche legen. Die Backpflaumen abspülen und 60 g davon grob hacken. Wacholderbeeren, Koriander- und Pfefferkörner grob zerstoßen. Die Hälfte der Mischung mit den Backpflaumen, etwas gehacktem Thymian und Orangenabrieb vermischen und auf das Fleisch geben. Alles fest zusammenrollen und mit Küchengarn zubinden. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und den Rollbraten ringsherum anbraten.

Nun den Sherry und die restlichen Backpflaumen zugeben und in den Backofen schieben. Auf 200 °C (Umluft 170 °C) einschalten und ca. 1 Stunde schmoren lassen. Wenn der Rollbraten gar ist, den Sud mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit dem Schmand verrühren. Dazu passen wunderbar Kartoffelklöße und Rosenkohlblättermüse.

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

verantwortungsvoll-genießen.de

Flechsigg

Verantwortungsvoll genießen.

Für alle Menschen in Kamen, Bergkamen und darüber hinaus, denen nachhaltiger Genuss wichtig ist, garantieren wir hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, erstklassige Beratung beim Verkauf, frisch zubereiteten Mittagstisch und einen Partyservice für jeden Anlass.

Als Familienunternehmen und traditioneller Handwerksbetrieb stehen wir für die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.

Das Flechsigg-Versprechen: Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich und wir sehen den verantwortungsvollen Umgang mit den Menschen, den Tieren und mit der Natur als zentralen Antrieb für unser tägliches Tun.

*Unsere selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren besitzen ausschließlich Neuland-Qualität.**

* nachhaltig, ökologisch, fair, regional, transparent