

Putenrollbraten mit Sahnekartoffeln aus dem Ofenmeister / Zaubermeister



Manchmal gehe ich Einkaufen ohne zu wissen was am selbigen Tag auf unseren Tellern liegen soll - geht es euch auch oft so? Man wandert durch den Supermarkt und die leckersten Sachen springen einem entgegen und man muss nur noch zugreifen und Fantasie haben :)

So ging mir es mit dem Puten-Rollbraten. Ich liebe sowieso Putenfleisch in jeder Variation und bei diesem Rollbraten (1000g) konnte ich nicht widerstehen. Wie ihr seht ist der Rollbraten schon fix und fertig gewürzt und ich brauchte das gute Stück nur noch in den großen [Zaubermeister](#) legen :)

Anleitung:

- Gebt den gewürzten Puten-Rollbraten auf ein Beet von Zwiebeln - ich hatte rote Zwiebeln im Haus und so nahm ich diese.
- Nun schält ihr eure Kartoffeln und schneidet diese in kleine Stücke - legt die Stücke rund um den Rollbraten.
- Mischt nun 1 Becher Milch mit 1 Becher Creme Fraiche und würzt es mit Salz, Pfeffer, 1 EL Tomatenmark und etwas Chilipulver ab. Beim Würzen müsst ihr euch auf euren Geschmack verlassen, denn was für mich zu fade schmeckt ist für euch vielleicht schon zu scharf :)
- Gebt den Zaubermeister mit aufgelegten Deckel in euren Backofen.
- 200 Grad bei Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) auf den Rost ins unterste Einschubfach für ca. 70 Minuten. Bitte bleibt auf Augenkontakt, denn jeder Backofen in Deutschland liefert ein anderes Ergebnis.
- Wenn euch die Sauce zu dünn ist, dann stellt eine Mehlschwitze ([Mehlschwitze Anleitung hier](#)) her und rührt es in die heiße Sauce ein und gebt dann den Zaubermeister nochmal für 5 Minuten in den Backofen rein.

Schnelles und entspanntes kochen im Backofen, das kann ich mit dem Zaubermeister - einmal befüllt muss ich nur noch warten bis es fertig ist :) Love it

Martina Ziehl mit Pampered Chef

