# Putenröllchen mit Sauerkrautfüllung

## Zutaten für 4 Portionen:

- ☐ 4 Putenschnitzel (à ca. 100 g – vom Metzger dünn schneiden lassen)
- ☐ Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- ☐ 175 g Lauchzwiebeln
- ☐ 400 g STETTNER Sauerkraut
- ☐ 2 Äpfel & 150 ml Apfelsaft
- ☐ 4 EL Rapsöl & 2 bis 3 EL Weißweinessig
- ☐ Zucker
- ☐ Bund Koriander
- ☐ 400 ml Gemüsebrühe (Instant)
- ☐ 1 Dose rote Bohnen (425 ml)
- ☐ 75 g Schafskäse
- ☐ nach Belieben Koriandergrün & Apfelspalten zum Garnieren
- ☐ 4 Holzspießchen

## Zubereitung:

Fleisch gründlich waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, mit Salz & Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln putzen und waschen und in feine Röllchen schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen, auseinander zupfen.

Äpfel gründlich waschen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, in feine Würfel schneiden. 2 Esslöffel Öl erhitzen, Sauerkraut und Lauchzwiebeln darin leicht andünsten, mit Apfelsaft ablöschen und bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen. Apfelwürfel zufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zur Seite stellen. Koriander waschen, Blättchen von den Stielen zupfen. Putenschnitzel mit Koriandergrün belegen. Je einen Esslöffel des geschmorten Sauerkrauts leicht ausdrücken, auf je einem Putenschnitzel verteilen, aufrollen und mit einem Holzspießchen zusammenstecken. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Putenröllchen darin von allen Seiten kräftig anbraten, mit Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten schmoren lassen. Inzwischen Bohnen mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Käse würfeln, Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren und zu dem restlichen geschmorten Sauerkraut geben. Gut vermischen, Bohnen und Schafskäse untermengen. Putenröllchen mit Sauerkraut anrichten und nach Belieben mit Koriandergrün und Apfelspalten garnieren.