

Toskanischer Putenbraten

für 6 Personen

Zutaten:

1,5 kg	Putenrollbraten
	Salz
	Pfeffer
5 EL	Olivenöl
$\frac{3}{4}$ l	Milch
etwa 12	Salbeiblätter
2 EL	Rosmarinnadeln
1 Schuß	trockener Weißwein

Den Putenrollbraten mit Salz und Pfeffer einreiben. In einem Bräter das Öl mittelstark erhitzen, das Fleisch darin unter gelegentlichem Wenden rundum anbräunen.

Die Milch erhitzen. Salbeiblätter, falls nötig, mit Küchenpapier abreiben. Salbei und Rosmarin zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Mit Wein ablöschen und mit der heißen Milch aufgießen. Das Fleisch ohne Deckel bei milder Hitze etwa 2 Stunden sanft schmoren lassen.

Putenrollbraten herausheben, in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Bandnudeln oder Kartoffeln.

Tip: Wen es stört, dass die Sauce grießelig geworden ist, weil die Milch ausgeflockt ist, kann sie mit dem Stabmixer glatt aufschlagen.