

gefüllte Putenbrust mit Knödelroulade aus dem Dutch Oven

Zutaten für die Putenbrust:

- 1 Putenbrust (ca. 1 kg)
- 450 g Bacon (etwa 12 Scheiben)
- 150 g Semmelbrösel
- Hühnerbrühe
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL Rosmarin
- 2 TL Oregano
- Der Abrieb einer Zitrone
- je 1/2 TL Salz und Pfeffer

Zutaten für die Knödel-Pilz-Roulade:

- 600 g Kartoffelbrei vom Vortag
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskat
- 170 g Pfifferlinge
- 170 g Champignons
- 250 g Baconwürfel
- 3 große Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

1. Zuerst mache ich die Füllung für die Putenbrust. Dafür vermische ich alle

Zutaten für die Putenbrust, außer den Bacon und der Pute selbst natürlich, zu einem zähen Brei. Im Anschluss wird die Pute flach mittels Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten und ausgebreitet. Nun fülle ich die Brust mit dem hergestellten Brei und achte dabei wie immer darauf, dass die Ränder frei bleiben.

2. Wenn die Füllung aufgetragen ist, rolle ich das Fleisch eng zusammen, umwickle es mit den Baconscheiben (ähnlich einem Baconnetz) und binde alles mit Küchengarn fest. Die Putenbrust ist dann bereit für den Grill.
3. Als nächstes ist die Füllung für die Knödelroulade an der Reihe. Dafür schneide ich die Zwiebeln und die Pilze klein und hacke den Schnittlauch. Dann werden die Baconwürfel in einer Pfanne ausgelassen und die Zwiebeln mit den Pilzen darin weich gedünstet. Die Butter kommt auch noch in die Pfanne. Diese sorgt für ein schönes Aroma. Als letztes gebe ich noch den Schnittlauch dazu und fertig ist die Knödel-Rouladen-Füllung.
4. Für den Teig würze ich nun das Kartoffelpüree vom Vortag mit Salz, Pfeffer und Muskat. Dann gebe ich das Mehl und die Eier dazu und knete alles, bis es einen schön geschmeidigen Teig ergibt. Diesen Teig rolle ich auf einem Backpapier etwa Backblechgroß aus und gebe die Pilzmasse darauf. Auch hier achte ich wieder ganz besonders auf einen kleinen Rand, der frei bleibt. Dieser sorgt dafür, dass die Roulade später schön abschließt und nichts ausläuft. Nun rolle ich den Teig auf, verschließe zuletzt die Enden und gebe alles in meine K8 Kastenform.
5. Weiter geht es dann endlich am Grill. Zuerst wird ein ganzer Anzündkamin Brikkets vorgeglüht. Für den Dutch Oven benötige ich 22 Stück, der Rest kann in den Kugelgrill. Wenn die Kohlen vorgeglüht sind, gebe ich noch die Sahne über die Roulade und dann kommen 8 Stück unter den Dutch Oven und 14 auf den Deckel. So ist die Knödel-Pilz-Roulade nach etwa 50 – 60 Minuten fertig.
6. Mit den restlichen Kohlen wird dann der Kugelgrill auf ca. 230°C eingeregelt. Dort nimmt die Putenbrust für ca. ebenfalls 60 Minuten in der indirekten Zone platz. Diese Putenbrust muss öfter mal gewendet werden, damit sie gleichmäßig durchgegart wird.
7. Nach etwa 60 Minuten ist dann beides zeitgleich fertig und kann genossen werden.