

Orientalischer Putenrollbraten

Zutaten:

- 750 g Putenrollbraten
- 3 Zwiebeln
- 250 g Lauch
- 1 Apfel
- 1 Banane
- 50 g Sultaninen
- 40 g Mandelstifte
- 1 Päckchen Currysauce
- 2 TL Curry
- Olivenöl

Zubereitung:

Den Putenrollbraten ca. 10 Minuten rundherum anbraten. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und zum Braten geben. Mit dem Currypulver den Rollbraten bestäuben. Sind die Zwiebelringe goldbraun, etwa $\frac{1}{4}$ l Wasser hinzugeben und den geschlossenen Topf in den auf ca. 170°C vorgeheizten Ofen geben. Rollbraten eine Stunde garen lassen.

Lauch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit den Sultaninen und den Mandelstiften zum Braten geben. Weitere 20 Minuten schmoren lassen. Ist der Rollbraten fertig gegart, diesen dem Topf entnehmen. Die Currysauce in den Bratenfond rühren und aufkochen. Apfel- und Bananenscheiben hinzugeben und kurz ziehen lassen. Den Rollbraten in Scheiben schneiden und zurück in die Sauce geben. Kurz ziehen lassen.

Das Gericht schmeckt am besten mit Reis.