

Putenkeule knusprig aus dem Ofen

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

1 Putenkeule
2-4 Zwiebeln (je nach Größe)
2-3 Karotten (je nach Größe)
evtl. auch 1 Stange Lauch
800 ml Geflügelbrühe
Salz und Pfeffer
Saucenbinder oder Mehl



Zubereitung:

Ein Backblech oder Bräterform großzügig mit Öl auspinseln. Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen (man könnte auch die Haut mit Senf gut einreiben, um noch einen besseren Geschmack zu bekommen). Die Haut auf der Oberseite der Putenkeule in Streifen leicht einschneiden (für die Kruste). Dann das gewürzte Fleisch in den Bräter legen.

Die Zwiebeln und Karotten schälen, in große Stücke schneiden und um das Fleisch legen. Dann bei ca. 180-200 Grad im Backofen braten. Nach ca. 40. Minuten die Hälfte der Brühe dazugeben und weiterschmoren lassen. Nach ca. 20 Minuten den Rest der Brühe dazugeben und dann noch ca. 30. Minuten weiterschmoren. Gesamtbratzeit im Ofen ca. 90. Minuten.

Anschließend die Brühe aus dem Bräter in einen Topf gießen. Die Zwiebel- und Karottenstücke (Lauch) dabei entfernen (je nach Bräune kann man diese auch später als Gemüse dazu essen). Die Brühe im Topf aufkochen und mit Saucenbinder oder angerührtem Mehl binden. Ggfs. Noch etwas nachwürzen.

Während dieser Zeit das Fleisch nochmal im Ofen warm halten. Putenkeule dann aufschneiden und mit der Soße servieren. Als Beilage passen Kartoffeln / Knödel / Rotkohl / Rosenkohl je nach Belieben.

Viel Spaß beim nachkochen
und einen guten Appetit
wünscht Ihnen Familie Lämmle!!!