

Putenoberkeule

Zutaten:

1kg Putenoberkeule
 3 Zwiebeln
 3 Karotten
 250ml Hühnerbrühe oder Fond
 Salz, Pfeffer Paprika

1 TL Öl

Für die Soße

35g Butter
 2 EL Mehl
 2 EL Essig
 500ml Brühe oder Geflügel Fond
 100ml Sahne
 Pfeffer, eine Prise Zucker



So funktioniert es!

Die Putenkeule kalt abspülen und trocknen
 Die Haut mit scharfem Messer einschneiden und kräftig salzen.
 Mit etwas Paprika edelsüß würzen und mit einen TL Öl die Gewürze in die Haut reiben.
 Die Fleisch Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

So geht es weiter!

Zwiebeln schälen, Karotten putzen und grob schneiden
 Mit 250ml Brühe oder Fond in den Ofenmeister geben.
 Die Putenkeule mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse setzen.

Ofen auf 230C Umluft vorheizen!

Den Ofenmeister mit Deckel in den Ofen geben
 Nach 10 Minuten die Temperatur auf 190C senken
 Und für weitere 55 Minuten backen

So geht es weiter!

Wir bereiten gleich die Soße!
 In einen kleinen Topf 35g Butter schmelzen 2 EL Mehl dazu geben und kräftig rühren
 Das Mehl etwas bräunen und mit Brühe ablöschen
 Andicken lassen und den Rest der Brühe und die Sahne dazu geben.
 Die Mehlschwitze darf ruhig noch etwas dicker sein oder leicht köchelnd etwas einkochen lassen
 Wenn Geflügelfond benutzt wird mit Salz, Pfeffer Essig und einer Prise Zucker würzen.
 Bei Brühe ist kein Salz nötig

So geht es weiter!

Die Putenkeule aus dem Ofen nehmen und den Ofen wieder auf 230C stellen.
 Das Fleisch aus dem Ofenmeister auf ein Brett oder Teller heben.
 Die angefallene Flüssigkeit ohne das Gemüse zur Soße geben.
 Die Putenkeule wieder in den leeren Ofenmeister geben und ohne Deckel zurück in Backofen stellen.
 Ca 10 – 15 Minuten die Haut knusprig backen.

Finale!

Die Karotten aus dem Bratenfond klein schneiden mit etwas Salz würzen und kurz in Butter schwenken.
 Mit Gemüse nach Wahl und Krokette servieren

Guten Appetit!