



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Putenoberkeule mit Kartoffeln und Lauch

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 Putenoberkeulen zu je 800 g, ohne Knochen
1 EL Öl
1 Flasche Bier, hell
250 ml Gemüsebrühe
50 ml Schlagsahne
800 g Kartoffeln
1 kg Lauch
3 Zwiebeln, mittelgroß
2 EL Honig
½ Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 1 ¾ Stunden (inkl. 1½ Stunden Bratzeit im Ofen)

Zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen.

Danach einen großen Bräter sorgfältig mit Öl einreiben.

Nun die Keulen beidseits mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in den Bräter geben.

Anschließend 1,5 Stunden im Backofen braten.

Nach der Hälfte der Bratzeit mit dem Bier ablöschen.

Jetzt die Kartoffeln in Viertel schneiden, den Lauch in Ringe und die Zwiebeln würfeln. Das Gemüse in eine große Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Das Gemüse ca. 40 Minuten vor Ende der Bratzeit mit in den Bräter geben und mit der Sahne und der Gemüsebrühe begießen.

Die Keulen 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit dem Honig bepinseln.

Mit etwas Petersilie garnieren, oder die Petersilie hacken und über das Gericht streuen.

Guten Appetit!