

Oberkeule in Milch

Zutaten

1 Putenoberkeule mit Knochen
von Hartmanns Putenhof
(1-1,5kg ausreichend für 4-6 Personen)

1 Knoblauchzehe
500ml Vollmilch
1-2 Tl mittelscharfer Senf
1-2 Tl gekörnte Brühe
4-6 Thymianzweige
Salz, Pfeffer
Öl



Zubereitung

Die Oberkeule mit Salz, Pfeffer und der zerdrückten Knoblauchzehe einreiben, in heißem Öl rundherum kräftig anbraten, den Thymian hinzugeben und langsam nach und nach mit Milch ablöschen.

Den Braten zugedeckt mit der Hautseite nach oben im Ofen bei 150°C ca. 2 Stunden schmoren lassen. Anschließend das Fleisch aus der Soße nehmen und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Soße absieben, mit Senf, Brühe und evtl. Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Bandnudeln oder Reis

...noch ein Tipp

Falls die Milch während des Schmorens ausflocken sollte, einfach mit absieben und nochmals einen Schuss Milch oder Sahne in die Soße geben.