

Putenkeule in Kräuterlikör

Zutaten

Ein Stück Putenoberkeule (800g-1kg)
Putenschmalz
von Hartmanns Putenhof

300ml Kräuterlikör
1 Zwiebel
2 Möhren
2 TL Tomatenmark
300ml Rotwein
500ml Brühe
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Putenoberkeule über Nacht in einem Gefrierbeutel mit Kräuterlikör, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Thymian marinieren.

Zum Braten zunächst die Karotten in Scheiben schneiden und mit den marinierten Zwiebeln in einer heißen Pfanne mit etwas Schmalz anbraten. Das Fleisch etwas abtupfen und ebenfalls von allen Seiten scharf anbraten. Das Tomatenmark kurz mit anbraten, dann mit Rotwein ablöschen und leicht einreduzieren lassen. Anschließend mit der Brühe aufgießen und im Backofen bei 150°C für 45min-1Std garen. Zum Schluss die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas binden.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Eierspätzle oder Kartoffeln und gebratene Pilze

...noch ein Tipp

Oberkeulenstücke mit Haut werden etwas saftiger als Stücke ohne Haut.

Nach Belieben kann die Haut gern eingeritzt und am Ende der Garzeit im Backofen bei 230°C noch für ca. 10 min überkrustet werden.