

Putenkeule mit Aprikosensauce

Zutaten

1 Oberkeule mit Knochen (pro Person ca. 250g) von Hartmanns Putenhof

Marinade

2 El. Aprikosenkonfitüre
1 El. Scharfer Dijonsenf
1 El. Sojasauce
1 Tl. Frisch geriebener Ingwer
Salz, Pfeffer, Chayennepfeffer

Zubereitung

Aus Konfitüre, Senf, Sojasauce, Ingwer und Gewürzen eine Marinade anrühren, die Keule damit einreiben und am besten über Nacht ziehen lassen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Marinade vom Fleisch abstreifen und dieses dann scharf anbraten. Mit etwas Brühe und Weißwein ablöschen und im Ofen bei 150°C ca. 1,5 Std. braten. Immer wieder mit Bratensaft begießen und mit Marinade bepinseln.



Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Nudeln oder Kartoffelknödel

Karottengemüse

Für eine leckere Kruste und eine feine Sauce

Die Keule 10min vor Ende der Garzeit aus der Pfanne nehmen und in einem separaten Gefäß im Backofen bei 200°C mit der Hautseite nach oben überkrusten.

Die Pfanne mit dem Bratensaft nach Bedarf nochmals mit Brühe aufgießen, einen Becher Crème fraiche einrühren und kurz einkochen lassen.