

Unterkeule in Biersoße

Zutaten

2 Putenunterkeulen
von Hartmanns Putenhof
(ausreichend für 4 Personen)

2 Zwiebeln
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
1 TL Kümmel
1 Eßl mittelscharfer Senf
¼ l dunkles Bier
 Salz, Pfeffer
 Zucker



Zubereitung

Die Unterkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit den klein geschnittenen Zwiebeln, Karotten und Knoblauchzehen anbraten. Kümmel und Senf dazu geben und mit dem Bier ablöschen.

Anschließend im Backofen bei 150°C ca. 1 ½ Stunden braten. Danach die Keulen aus dem Bratensaft nehmen und diesen durch ein Sieb passieren. Leicht mit Speisestärke abbinden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Semmelknödel oder Kartoffelknödel
und Blaukraut

...noch ein Tipp

Je nach Bedarf können Sie während des Bratens nochmals Wasser oder Bier zugeben und von Zeit zu Zeit die Keulen übergießen.

Um den Soßengeschmack zu verbessern können Sie zudem ein Stück Putenhals mitbraten.