

# Putenflügel mit Kürbis

## Zutaten

4 Stk Putenflügel  
von Hartmanns Putenhof

500g Hokkaido-Kürbis

4 Rote Beeten

4 Karotten

2 Zwiebeln

400ml Brühe

2 Eiß Honig

1 Vanilleschote

1Tl Paprika edelsüß und Sojasauce

Öl, Salz, Pfeffer, Thymian, 1/2 Zitrone

**Hartmanns**  
*Putenhof*

## Zubereitung

Den Kürbis entkernen und in Spalten schneiden, Karotten schälen und mehrmals einschneiden, rote Beete und Zwiebeln putzen und vierteln. Alles zusammen salzen und pfeffern und mit etwas Öl in einer heißen Pfanne kurz aber scharf anbraten. Mit der Brühe ablöschen und in einen Bräter geben. Anschließend die Flügel etwas einrösten und in derselben Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Honig, Sojasauce, Paprikapulver und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren und die Flügel damit bestreichen. Diese anschließend auf das Gemüse geben, Thymianzweige und eine geöffnete Vanilleschote hinzugeben und im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 45min schmoren. *Guten Appetit*

**Als Beilage empfehlen wir**  
Kartoffelpüree oder Kartoffelknödel

**...noch ein Tipp**

Dieses Gericht können Sie auch mit einer Putenbrust mit Haut zubereiten (150g-200g pro Person)  
Garzeit bei 1kg Brust höchstens 150°C im Backofen ca. 50min



Ein dickes Dankeschön an Müller-Müllers Christel für die Idee zu diesem Rezept!