

Putenkeule mit Thymianäpfeln

Zutaten

Eine Oberkeule ohne Haut und ohne Knochen von Hartmanns Putenhof

- 3 Eßl. Putenschmalz
- 2-3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Äpfel
- Thymian, Zitronensaft
- Honig, Cidre
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Das Fleisch in Teile schneiden und parieren, mit dem Knoblauch und etwas Thymian in Schmalz rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 1TL Honig verfeinern und im Ofen bei 120°C für 30 min garen.

Die Schalotten fein hacken, die Äpfel schälen, entkernen, in Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Schalotten in 1EL Schmalz mit etwas Thymian andünsten, die Äpfel hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Honig würzen. Mit Cidre ablöschen und 5 Minuten schmoren lassen.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir Kürbis- oder Süßkartoffelpüree

... noch ein Tipp

Zum Parieren der Oberkeule einfach den Nähten entlang die verschiedenen Fleischteile voneinander trennen und die einzelnen Stücke nach Belieben zuputzen und teilen.