

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Gebratene Putenoberkeule

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

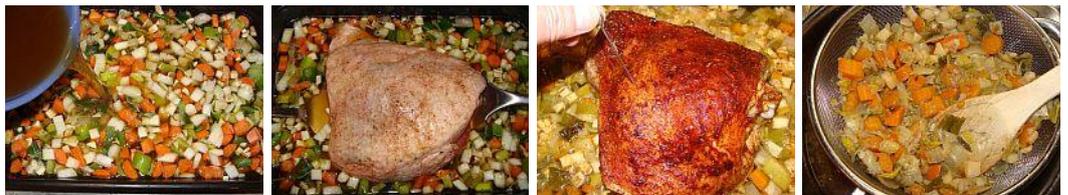
- 1 Putenoberkeule ca. 1,4 kg, 500 g Suppengemüse, 2 Zwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 3-4 Knobizehen, 1 l Gemüsebrühe, 2 EL Bratensaft, 100 ml Öl
- 2 Pck. Fix für Rahmsauce, 250 ml Kochsahne, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. grob würfeln. Öl mit Bratensaft verrühren. Pute waschen, trockentupfen u. mit dem Öl-Bratensaftmix bepinseln.



2. Gemüsebrühe in einen großen Bräter füllen. Gemüse darin verteilen. Pute hineingeben u. im vorgeheizten Ofen bei 170°C 105 Min. garen. Alle 35 Min. die Keule mit Öl-Bratensaftmix bepinseln. Mit einer Rouladen-Nadel prüfen ob das Fleisch gar ist. Evtl. länger braten.



3. Keule herausnehmen, Fond bis auf 100 ml entnehmen, Keule zurücklegen u. bei 150°C warmhalten. Fond-Gemüse in einen Topf passieren, mit Kochsahne verlängern, Fix einrühren u. aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren.



4. Wenn die Haut sehr knusprig sein soll, Keule ca. 10 Min bei 200 °C Oberhitze braten. Ggf. mit Salzwasser bepinseln. Keule zerteilen u. zu den Beilagen servieren.

Tipps des Chaoten: Mit Rotkraut u. Klößen genießen.

