

Putenoberkeule im Römertopf



Zutaten

1,7 kg Putenoberkeule
500 ml Gemüsebouillon
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
3 Lorbeerblätter
5 ganze Nelken
100 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

Bratensoße (Pulver) oder Mehl zum Binden

Zubereitung

Den Römertopf sowie den Deckel 1 Stunde wässern. Danach das Wasser entfernen.

Das Fleisch waschen, abtupfen und mit den Gewürzen von allen Seiten gut einreiben.

Gemüsebrühe mit Granulat anrühren und bereitstellen oder aus frischem Suppengemüse selbst herstellen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch von der Schale befreien und jeweils in 4 Stückchen teilen.

Zuerst die Brühe in den Römertopf gießen, dann die Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Lorbeeren und Nelken mit hinzugeben. Am Schluss die gewürzte Putenkeule mit der Hautseite nach oben, oben auf legen.

Den Bräter mit geschlossenem Deckel auf ein Backblech stellen und in den Backofen schieben und jetzt erst den Backofen einschalten. Den Backofen mit Umluft auf 200 Grad erhitzen.

Nachdem die Temperatur erreicht ist, die Hitze auf 160 Grad reduzieren. Der Römertopf bleibt jetzt etwa 1 Stunde 45 Minuten im geschlossenen Ofen.

Nach dieser Garzeit kann der Bratensaft, außer einem kleinen Rest, aus dem Römertopf mit einem Schöpflöffel entnommen werden und in einen Topf gegeben werden. Den Bratensaft abkühlen lassen und mit Mehl oder Soßenbinder binden und bereitstellen.

Den Römertopf nach der Entnahme des Bratensaftes ohne Deckel gleich wieder in den Backofen schieben und bei 200 Grad Oberhitze fertig braten. Alle 5 Minuten die Haut mit dem übrig gebliebenen Bratensaft einpinseln.

Beilagen

Bandnudeln und Rosenkohl