

HEIMATKÜCHE

Putenkeulen mit Biersoße

... aus der Putenunterkeule im Backofen geschmort



Rezept und Zubereitung für 4 Personen

Ich rechne eine Putenkeule pro hungriger Person

Backofen vorheizen auf 160° Ober/Unterhitze/später hochschalten auf 220°

- 4 Putenunterkeulen
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Senf mittelscharf
- 250 ml dunkles Bier
- 125 ml Hühnerbrühe

-
1. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und würfeln. Beiseite stellen
 2. Die Putenunterkeulen waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben
 3. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Keulen von allen Seiten goldbraun anbraten
 4. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Senf dazu geben und mit dem Bier aufgießen

5. Nun den Bräter in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 160° 80 Min. im Ofen schmoren
6. Die Putenkeulen dann aus dem Bräter nehmen und noch ca. 10 Min. bei 220° im Backofen knusprig braun braten
7. Den Bratenfond mit der Hühnerbrühe aufgießen und einige Min. einköcheln lassen. Eventuell mit Soßenbinder noch etwas andicken und nachwürzen

Dazu passen sehr gut, Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree und ein kleiner grüner Salat

♥ Guten Appetit ♥