

Rezept des Monats November

Zintls geschmorte Putenoberkeule



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Putenoberkeule vom Zintlhof, ca. 1,2 kg
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss
- 100 g geräucherter durchwachsener Speck
- 300 ml trockener Weißwein
- 500 g Möhren
- 500 g Porree (Lauch)
- 750 g Kartoffeln
- 300 g frische Champignons
- 1 Lorbeerblatt
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 1/2 Bund glatte Petersilie



Zubereitung:

Keule waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Speck in Würfel schneiden und in einem Bräter knusprig auslassen. Putenkeule kurz darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und im vorgeheizten Backofen (200 °C) ca. 2 Stunden schmoren.

Inzwischen Möhren und Porree putzen und waschen. Porree in dicke Ringe, Möhren längs in dicke Scheiben und dann schräg in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und

grob würfeln. Pilze halbieren oder vierteln. Gemüse ca. 1 Stunde vor Ende der Garzeit um die Putenkeule verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblatt und Brühe zufügen und alles fertig schmoren. Gemüse dabei ab und zu wenden. Petersilie waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Fertiges Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!