

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Putenkeule

Köchin Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Putenkeulen

- 1 kg Putenkeulen
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 1 Rosmarinzweig
- Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauch (gehackt)
- Olivenöl zum Anbraten
- ¼ L Weißwein
- ½ L Gemüsefond
- 4 große Kartoffeln
- 2 Karotten (geschält)
- 1 Zwiebel (geschält)
- 1 TL Maisstärke
- ein Schluck kaltes Wasser

Für die Garnitur

- frischer Rosmarin

Zubereitung

1. Vor dem Anbraten zuerst die Putenkeule in Ober- und Unterkeule teilen. Hierfür einfach mit einem scharfen Messer am Gelenk entlang durch den Knorpel schneiden und die Keule in zwei Hälften teilen.

2. Dann die Putenkeulen-Teile mit Kümmel, Majoran, Paprikapulver und etwas Salz würzen und in einer Pfanne (oder einem Bräter) in heißem Öl anbraten.

Tipp: Die Keulen können auch bereits über Nacht in den genannten Gewürzen und etwas Olivenöl mariniert werden.

3. Den Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit einem Rosmarinzweig direkt auf die Putenkeulen in die Pfanne geben und die Keulen auf allen Seiten gleichmäßig anbraten.

4. Anschließend die Keulen aus der Pfanne nehmen und in einen Bräter geben. Den Bratrückstand mit etwas Weißwein ablöschen, alles etwas reduzieren lassen und zu den Putenkeulen in den Bräter gießen.

5. Im Bräter mit dem Gemüsefond aufgießen und die Keulen samt Saft bei 165°C Ober-Unterhitze zuerst etwa eine halbe Stunde im Rohr garen.

6. Während die Keulen im Rohr sind die rohen Kartoffeln schälen und vierteln. Nach einer halben Stunde die Kartoffeln in den Bräter zu den Putenkeulen dazugeben und mit garen.

7. Nach etwa einer weiteren halben Stunde die Karotten in Scheiben und die Zwiebel in Spalten schneiden und auch in den Bräter geben. Alles noch einmal für etwa 15-20 Minuten garen.

8. Wenn sich das Fleisch beim Knochen zu lösen beginnt, ist es weich und servierbereit. Dann den Bräter aus dem Rohr nehmen und das Saftl in einen kleinen Topf gießen. In einem Gefäß einen Schluck kaltes Wasser mit der Maisstärke verrühren und zum Eindicken mit einem Schneebesen in das Saftl einrühren.

9. Das Fleisch von der Putenkeule der Länge nach vom Knochen schneiden. Auf einem tiefen Teller zuerst die Kartoffeln mit den geschmorten Karotten und Zwiebeln anrichten und das Fleisch darauflegen. Mit dem Saftl und etwas frischem Rosmarin garnieren und servieren.