Geschmorte Putenoberkeule auf Wurzelgemüse

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Braten

Zutaten (4 Personen)

» 1 gr. Putenkeule(n)
» Salz & Pfeffer
» 1TL Majoran
» 1 gr. Zwiebel(n)
» 3EL Öl
» 500ml Instant-Hühner-Brühe
» 1 Bd. Suppengrün
» 1kg Kartoffel(n)
» 1-2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 2EL Aprikosenkonfitüre
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- Fleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben
- Zwiebel schälen, vierteln
- Suppengrün putzen, klein schneiden
- Kartoffeln schälen, längs vierteln
- Petersilie hacken

Fertigstellung:

- Fleisch mit Zwiebel und Öl in einen Bräter geben
- im vorgeheizten Ofen bei 150°C 2 Stunden braten
- nach 40min Hühnerbrühe angießen
- Lorbeer zufügen
- Suppengrün und Kartoffeln nach 1 Stunde zufügen
- mit Salz und Pfeffer würzen
- ab und zu wenden
- Konfitüre erwärmen
- Fleisch 15min vor Ende der Garzeit damit bestreichen

- Fleisch und Gemüse mit Petersilie bestreut servieren

Tipp:

- Kartoffeln extra kochen
- Gemüse als Soße pürieren

Nährwerte :800kcal/E58g/F45g/KH40g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002 Rezept-Nr: 84

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke