Orientalische Putenschenkel

Ausländische Küche » Orientalische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 2 gr. Putenkeule(n)
» 1TL Salz
» 2TL Paprika-Pulver (scharf)
» 1/2TL Rosmarin
» 1Msp Cayennepfeffer
» 6EL Öl
» 1TL Zimt
» 1EL Senf
» 1EL Tomatenmark
» 2 Ei(er)
» 2EL Mehl
» 100g Saure Sahne
» 3EL Apfelmus
» 2TL Curry

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

Marinade herstellen:
- Salz, Paprika, Rosmarin und Cayennepfeffer vermischen

- Putenfleisch parallel zum Knochen mehrmals einschneiden
- Marinade in die Einschnitte reiben
- Keulen mit Öl begießen
- eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen

- Zimt, Senf und Tomatenmark verrühren
- Eier verquirlen
- Mehl auf einen Teller geben

Fertigstellung:

- Putenkeulen mit Zimtmischung bestreichen
- Fleisch in Eiern und Mehl wenden
- in einen Bräter legen
- mit der restlicher Marinade begießen
- 50min bei 200°C braten
- zwischendurch wenden

Soße zubereiten:

- Saure Sahne, Apfelmus und Curry verrühren

- Braten aufschneiden
- mit Soße, Kroketten und Brokkoli servieren

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 14

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