

Putenoberkeule



1 1/2 kg	Putenoberkeule
350 g	Schalotten
1	Mohrrübe
250 ml	Brühe
250 ml	Weißwein, trockenen und fruchtig
1 Spritzer	Sojasauce
1 1/2 EL	dunkler Honig
	Salz
	Pfeffer
1 Zweig	frischer Rosmarin
	Öl oder Butterschmalz

Die Putenkeule waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer einreiben.

Die Schalotten häuten und halbieren. Karotte schälen und in Rauten schneiden.
Weißwein in einem Topf geben, köcheln und auf etwa 150 ml reduzieren lassen.

Butterschmalz im Bräter erhitzen. Die Putenkeule von beiden Seiten etwa 2 min. kräftig anbraten und dann herausnehmen.

Im heißen Bratfett die Schalotten und Karotte unter Wenden etwas schmoren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen, umrühren und danach die Brühe angießen.

Einen Spritzer Sojasoße und den Honig zur Soße geben.

Die Putenkeule wieder zurück in den Bräter geben und zwar mit der Hautseite nach unten!
Den Bräter mit Deckel im vorgeheizten Backofen auf 200° bei Ober- Unterhitze für 1 Std. stellen.
Dann die Keule mit der Hautseite nach oben und noch für weitere 30 - 40 min. im geschlossenen Bräter lassen. Die Temperatur auf 180° reduzieren.

Den Rosmarinzweig zur Soße geben.

Danach den Bräter offen in den Herd stellen um die Haut zu bräunen.

Die Soße in einen Topf umfüllen und warm halten.

Wer das Gemüse nicht in der Soße mag, füllt die Soße durch ein Sieb in den Topf. Wir essen es mit, es schmeckt super.

Die Konsistenz der Soße ist normalerweise optimal, sodass nicht extra gebunden werden muss.