WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kräuter-Putenoberkeulenbraten mit Rotkohl und Klößen

Zutaten (für 4 Personen):

2 kg Putenoberkeule
4 EL Senf
4 TL Kräuter der Provence
500 ml Geflügelfond
1 kg Rotkohl
3 EL Butterschmalz
500 g Apfelmus
4 EL Balsamico Bianco
1 EL Rohrzucker
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
16 kleine Klöße
3 TL Tomatenmark
3 TL Stärke
4 TL Sojasauce



Nährwerte:

Pro Portion ca. 918 kcal, 26 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 80 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 240 Minuten (davon 210 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kräuter-Putenoberkeulenbraten mit Rotkohl und Klößen

Zubereitung:

1. Für den Kräuter-Putenoberkeulenbraten zuerst die Putenoberkeule rundum mit 3 EL Senf bestreichen…



2. …und mit den Kräutern der Provence bestreuen.



3. Dann die Putenoberkeule in eine Auflaufform legen, den Gemüsefond angießen und für 3,5 Stunden bei 180 Grad im Ofen garen. Dabei gelegentlich vorsichtig mit dem Fond übergießen.



Kräuter-Putenoberkeulenbraten mit Rotkohl und Klößen

4. Den Rotkohl klein schneiden und in 2 EL Butterschmalz anbraten.



5. Mit 250 ml Wasser, Balsamico, Apfelmus, Rohrzucker, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt (beides im Kräuter-Ei) circa 3 Stunden köcheln lassen. Dabei öfters umrühren.
   Die Klöße nach Packungsangabe garen.



6. Zum Schluss Tomatenmark und 1 EL Senf in 1 EL Butterschmalz circa 4 bis 5 Minuten anrösten.



7. Dann die Stärke einrühren.

Kräuter-Putenoberkeulenbraten mit Rotkohl und Klößen



8. Jetzt noch die Sojasauce und den Bratenfond von der Putenoberkeule (alternativ 300 ml Gemüsebrühe) angießen und umrühren.



9. Vom Kräuter-Putenoberkeulenbraten dünne Scheiben abschneiden, mit Rotkohl, Klößen und Sauce anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kräuter-Putenoberkeulenbraten mit Rotkohl und Klößen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**