WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenoberkeule mit Röstbrot

Zutaten (für 4 Personen):

1 Putenoberkeule (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Butterschmalz
4 Zwiebeln
200 ml Orangensaft
600 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
3 Nelken
250 g Cranberrys
400 g Stangensellerie
2 Äpfel
1 Baguette
Salbei
Salz und Pfeffer
200 ml Sahne
1 TL Stärke



Nährwerte:

Pro Portion ca. 662 kcal, 24 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 115 Minuten (davon 90 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenoberkeule mit Röstbrot

Zubereitung:

1. Zuerst die Putenoberkeule in Butterschmalz von allen Seiten circa 5 Minuten scharf anbraten.



2. Kurz zur Seite stellen.



3. 2 Zwiebeln in dem Bratfett anschwitzen.

Putenoberkeule mit Röstbrot



4. Mit Orangensaft, 200 ml Geflügelfond, Lorbeer, Wacholder, Nelken und Cranberrys aufkochen. Oberkeule obenauf setzen und bei 180 Grad im Ofen circa 90 Minuten garen.



5. Sellerie, Apfel, Baguette und 2 Zwiebeln kleinschneiden, mit 200 ml Geflügelfond, Salbei und etwas Salz und Pfeffer mischen und für circa 40 Minuten mit in den Ofen geben.



Putenoberkeule mit Röstbrot

6. Sauce durch ein Sieb geben…



7. …Sahne und 200 ml Geflügelfond einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke andicken.



8. Unser Tipp: Putenoberkeule kurz ruhen lassen und dann aufschneiden. So tritt nur wenig Fleischsaft aus und sie schmeckt herrlich saftig-zart. Aufgeschnittenes Putenoberkeulenfleisch und mit Röstbrot und Cranberry-Sauce genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenoberkeule mit Röstbrot



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**