WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ossobuco aus der Putenoberkeule

Zutaten (für 4 Personen):

1 Putenoberkeule
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
2 Zwiebeln
4 Möhren
3 Stangen Sellerie
1 EL Stärke
2 EL Tomatenmark
200 ml Weißwein
500 ml Geflügelbrühe
1 Dose Tomaten
½ Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
1 Ciabatta



Nährwerte:

Pro Portion ca. 600 kcal, 17 g Fett, 75 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten (davon circa 90 Minuten Schmorzeit)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ossobuco aus der Putenoberkeule

Zubereitung:

1. Zuerst die Haut von der Putenoberkeule entfernen.



2. Dann die Putenoberkeule salzen und pfeffern und von beiden Seiten in dem Öl circa 7 bis 8 Minuten…



3. … scharf anbraten. Jetzt kurz zur Seite stellen.

Ossobuco aus der Putenoberkeule



4. Nun die Zwiebel in dem Bratfett anschwitzen.



5. Anschließend die Möhren und Sellerie kurz mit anschwitzen, Stärke und Tomatenmark unterrühren und mit Weißwein ablöschen.



Ossobuco aus der Putenoberkeule

6. Dann die Putenoberkeule mit Geflügelbrühe und Tomaten circa 90 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



7. Zum Schluss für die Gremolata gehackte Petersilie mit geriebenem Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb verrühren.



8. Und jetzt das Puten-Ossobucco mit Gremolata und Ciabatta genießen. Happy Thanksgiving!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ossobuco aus der Putenoberkeule



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**