Rezept

Gebratener Truthahn

Ein Rezept von Gebratener Truthahn, am 23.05.2025

Zutaten

2	Truthahnoberkeulen (à ca. 600 g)
	Pfeffer
1	Zwiebel
2 EL	Zitronensaft
	Salz
1 Bund	Suppengrün
2 EL	Ahornsirup
1 Prise	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Truthahnkeulen waschen und trockentupfen, rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Truthahnkeulen in einem Bräter im heißen Ofen (Umluft 200°) ca. 15 Min. garen. Dann die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) zurückschalten, 1/4 l Wasser angießen und die Keulen weitere 15 Min. backen.

3. Inzwischen das Suppengrün putzen, waschen und grob schneiden. Die Zwiebel waschen und halbieren. Alles nach 30 Min. Garzeit neben die Keulen legen und weitere 30 Min. mitbacken. Dabei die Keulen gelegentlich mit dem Bratensaft begießen. Nach 1 Std. Garzeit den Ahornsirup mit dem Zitronensaft und Cayennepfeffer verrühren, die Keulen damit einpinseln und noch ca. 10 Min. garen, bis sie schön gebräunt sind.

4. Das Putenfleisch von den Keulen schneiden und mit dem Maisbrot und dem Süßkartoffelpüree servieren.