

Rezept

Gefüllte Putenkeulen

Ein Rezept von Gefüllte Putenkeulen, am 11.11.2024

Zutaten

3 Scheiben Toast	50 ml warme Milch
1 Schalotte	150 g Putenleber
4 EL Olivenöl	2 EL weißer Portwein (nach Belieben)
1 Eigelb	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
2 TL Thymianblättchen	2 entbeinte Putenkeulen (je 600 g)
1 Pck. TK-Suppengrün	1/2 l Hühnerbrühe
3 EL heller Saucenbinder	Holzspieße (18 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Toast entrinden, würfeln, mit der Milch mischen. Schalotte schälen und fein hacken. Leber fein würfeln, mit der Schalotte in 1 EL Öl anbraten. Mit dem Portwein ablöschen. Das Ganze mit dem Brot und dem Eigelb gut mischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Putenkeulen mit der Brot-Zwiebelmischung füllen und mit Holzspießen zustecken. Im restlichen Öl im Bräter rundherum goldbraun anbraten. Suppengrün zugeben, bräunen und mit 1/4 l Brühe angießen. Geschlossen im Ofen (unten, Umluft 160°) 60 Min. unter zweimaligem Wenden braten. Die restliche Brühe seitlich während des Bratens angießen. Keulen ruhen lassen, Sauce durch ein Sieb passieren, mit Saucenbinder binden und zum aufgeschnittenen Fleisch servieren.