

Rezept

Marinierte Putenkeulen

Ein Rezept von Marinierte Putenkeulen, am 20.12.2025



Zutaten

- | | | | |
|-------------|-------------------------------|--------------|----------------|
| 4 | Putenoberkeulen (à ca. 600 g) | 4 | Lorbeerblätter |
| 2 TL | Pfefferkörner | 5 | Gewürznelken |
| | 1/2 l Weißwein | 4 | Zwiebeln |
| 1 kg | Kartoffeln | 700 g | Möhren |
| | Salz | | weißer Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Putenkeulen waschen, trockentupfen und mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken und Weißwein in einen großen Gefrierbeutel füllen. Gut verschlossen ca. 24 Std. kalt stellen.

2. Einen großen Tontopf wässern. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Möhren schälen und waschen. Kartoffeln in grobe Würfel, Möhren in dicke Stücke schneiden.

3. Gemüse im Tontopf mischen, salzen und pfeffern. Fleisch aus dem Gefrierbeutel nehmen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Marinade mit den Gewürzen über das Gemüse gießen. Die Keulen darauf legen. Tontopf verschließen und in den kalten Backofen schieben. Im Ofen bei 200° (unten, Umluft 180°) ca. 1 3/4 Std. garen. Dann weitere 30 Min. offen garen.