

Rezept

Pute auf Sauerkraut

Ein Rezept von Pute auf Sauerkraut, am 07.06.2023

Zutaten

4 Putenunterschenkel (je etwa 300 g)	4 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer
2 EL Butterschmalz	4 Schalotten oder 2 Zwiebeln
750 g Sauerkraut	300 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
2 Lorbeerblätter	2 TL Paprika, edelsüß
2 EL saure Sahne	2 TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Putenschenkel trockentupfen. Wacholderbeeren fein zerdrücken, mit Salz und Pfeffer mischen und die Keulen damit einreiben.

2. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Putenkeulen darin rundherum gut anbraten. Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln.

3. Putenschenkel aus dem Topf nehmen, Schalotten im Fett andünsten. Sauerkraut und Brühe untermischen. Lorbeer einlegen, Kraut mit Paprika und Salz würzen.

4. Putenkeulen auf das Kraut legen und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. schmoren. Putenkeulen herausnehmen. Sauerkraut und saure Sahne mischen, mit Zucker und eventuell Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Keulen servieren.