

Rezept

Putenkeule aus dem Tontopf

Ein Rezept von Putenkeule aus dem Tontopf, am 23.04.2024

Zutaten

1	Puten-Unterkeule (ca. 400 g)		Salz
	Pfeffer		1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1	Zwiebel		1-2 Knoblauchzehen
2	große Bund Suppengrün	350 g	fest kochende Kartoffeln
	1/2 TL getrockneter Thymian	200 ml	Hühnerbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Tontopf wässern. Die Putenkeule kurz abbrausen und trockentupfen. Etwas Salz mit Pfeffer und edelsüßen Paprika vermischen und die Keule damit rundum einreiben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Das Suppengrün putzen, waschen und zerkleinern. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Suppengrün und Kartoffeln in den abgetropften Tontopf geben. Mit Thymian bestreuen. Putenkeule darauf legen. Brühe zugießen. Topf zudecken. In den kalten Backofen (untere Schiene) stellen. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) schalten. Die Keule zunächst 45 Min. garen. Dann den Deckel abnehmen und das Fleisch weitere 10-15 Min. garen, so dass es leicht braun wird, ab und zu wenden.
3. Die Putenkeule aus dem Topf nehmen. Das Fleisch in Scheiben vom Knochen schneiden. Die Suppengrün-Kartoffel-Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch damit anrichten.