

Putenoberkeule auf Lauch mit Oliven



Zutaten für vier Personen:

1 mittelgroße Putenoberkeule
1 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1-2 Lauchstangen
1 Gemüsezwiebel
2 Karotten
12 schwarze oder grüne Oliven
200 ml Weißwein

Zutaten für 6-8 Personen:

1 große und eine kleinere Putenoberkeule
2 EL Olivenöl
6 Knoblauchzehen
2 Lauchstangen
4 Karotten
1 große und eine kleine Zwiebel
24 schwarze oder grüne Oliven
300 ml Weißwein

1. Oberkeule gut salzen und pfeffern und in einer backofeneigneten Edelstahlpfanne oder in einem Bräter kräftig anbraten. Herausnehmen und in Alufolie warm stellen. Fett abgießen.

2. Grob geschnittene Zwiebel, halbierte Knoblauchzehen und Lauchblätter (ca. 5 cm lang), sowie grob geschnittene Karottenscheiben in der Pfanne Farbe annehmen lassen.

3. Putenkeule mit der Hautseite nach oben wieder zugeben. Oliven zugeben. Mit einem großen Glas Weißwein begießen.

4. Bei 200° ca. 30 Minuten braten und begießen. Dann auf 180° herunterschalten und für weitere 60 Minuten braten. Nicht wenden, aber immer wieder begießen. Auf 160° in weiteren ca. 30 Minuten fertig braten. Eventuell zwischendurch noch etwas Hühnerbrühe zugeben.

Dann bei 120° im Ofen warm halten.

5. Putenkeule in der Pfanne oder im Bräter auf den Tisch bringen. Wenn möglich, mit Tischkocher weiter warm halten.

Hinweise:

Gästeessen.

Beilagen: Pellkartoffel und Ratatouille. Oder auch Kartoffelsalat und Semmelknödel.

Als Variante Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomatenfleisch mit schmoren statt zusätzlich Ratatouille zu reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, deutsch

Rezeptanregung: Maya
Anpassung und Foto: Walter
Stand 11.06.2024