

# Geschmorte Putenunterschenkel mit Wurzelgemüse



## Zutaten für vier Personen:

2 Putenunterschenkel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Olivenöl  
1 Gemüsezwiebel  
1 Scheibe Knollensellerie  
4 mittlere Karotten  
1 EL Tomatenmark  
150 ml trockener Weißwein  
100 ml Geflügelbrühe  
1 Knoblauchzehe  
1 Scheibe Ingwer

1. Ofen auf 200° vorheizen.  
2. Putenunterschenkel Zimmertemperatur annehmen lassen, waschen und mit Küchentüchern trocknen. Kräftig mit Salz einreiben.  
3. In einer sehr großen, backofengeeigneten Pfanne oder einem Bräter die Putenunterschenkel kräftig auf allen Seiten anbraten, dann in Alufolie warm stellen.  
4. Inzwischen das Gemüse putzen und in gefällige Abschnitte teilen. In der Pfanne oder dem Bräter anschwitzen, Tomatenmark mitschwitzen, dann mit dem Wein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Hühnerbrühe zugießen.

5. Mit Knoblauchscheiben und Ingwerscheibe würzen, Putenunterschenkel wieder zugeben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten garen.

6. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 85 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023