

Putenoberkeule im Römertopf



Zutaten für 3-4 Personen:

1 kg Putenoberkeule mit Knochen
Salz
1 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
1 Gemüsezwiebel
2 Karotten
1 Scheibe Knollensellerie
1 Stück Lauch
1 mittelgroßer Zucchini
2 Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
2 Tomaten
12 Oliven
75 ml Weißwein
50 ml kräftige Geflügelbrühe
Besondere Hilfsmittel:
Römertopf 6 L

1. Römertopf nach Vorschrift wässern.
2. Gemüse putzen und in mundgerechte Stückchen teilen. Tomaten achteln. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Gemüse bis auf die Tomaten im Römertopf mischen und verteilen.
3. Putenoberkeule kräftig salzen und in einer großen Pfanne von beiden Seiten je 2-3 Minuten in Olivenöl anbraten. Mit dem Weißwein und der Brühe ablöschen. Die Oberkeule mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse legen. Mit den Tomaten und den Oliven umlegen.

Die Sauce über alles gießen und den Römertopf schließen.

4. Den Römertopf im kalten Backofen auf einen Rost in unterster Stellung geben und den Backofen auf 200° Unter/Oberhitze stellen. Bei geschlossenem Deckel ca. 100 min garen, dann den Deckel abnehmen, das Gemüse umrühren und weitere 20 min bräunen.

5. Nach Bedarf Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.06.2017