Putenkeule mit Paprikagemüse
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Putenoberkeule (ca. 1,2 kg), Salz, Pfeffer, Edelsüß-Paprika, 0,25 l Gemüsebrühe (Instant), 2 grüne Paprikaschoten, 2 rote Paprikaschoten, 2 gelbe Paprikaschoten, 2 Esslöffel Senfkörner, 2 Esslöffel Honig, 2 Esslöffel heller Soßenbinder, Dill zum Garnieren.

Die Vorbereitungen:

Einen Römertopf ca. 15 Minuten wässern. Putenkeule waschen und trockentupfen. Paprikaschoten putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Dill waschen und trockenschütteln.

Die Zubereitung:

Putenkeule mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben und in den Römertopf legen. Brühe angießen. Zugedeckt in den kalten Backofen stellen. Bei 225 Grad (Gasherd: Stufe 4) 1 1/2 - 2 Stunden garen. Paprikastücke mit Senfkörnern und Honig mischen und etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen. Nach Ende der Garzeit Fleisch und Gemüse aus dem Bratfond nehmen. Fond aufkochen lassen, Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen und abschmecken.Braten und Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit Dill garnieren. Soße extra dazu reichen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de