

Rezept Gekrätuerte Putenkeule

Ein Gericht, das wieder zurück in den Urlaub versetzt. Während es im Backofen gart, zieht ein leichter Duft wie in der Provence durch das Haus. Die Zutaten reichen für 4 Portionen.

Zutaten:

1 kleine Putenkeule (mit Knochen ca. 1 kg)
2 EL Rapsöl
grobes Meersalz
300 g Champignons
600 ml Hühnerbrühe
2 Knoblauchzehen
geriebener Thymian
1 Packg. (750 g) Teig für Klöße halb&halb
grober Pfeffer

Zubereitung:

Die Putenkeule waschen und trocken tupfen, mit 1 EL Rapsöl bestreichen und mit Pfeffer, Thymian und Salz würzen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Die Putenkeule mit der Hühnerbrühe in einer beschichteten Form im Backofen 60 bis 70 Minuten schmoren.

Den Kloßteig nach Anweisung aus der Packung zu Klößchen mit Durchmesser ca. 2 cm formen. Die Champignons putzen, eventuell halbieren und mit 1 EL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Klöße dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Putenkeule herausnehmen, die Sauce etwas ein wenig einkochen lassen, mit den Gewürzen abschmecken dann mit den Fleischscheiben und Champignon-Klößen servieren.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)