

Puten-Unterkeule im Backofen

Für 4 Portionen

Olivenöl	2 Putenunterkeulen (à 1 kg)	5 EL Olivenöl
1 TL scharfes Paprikapulver	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
1 Bd. Suppengemüse	20 g Rosmarin, frisch	150 ml Weißwein, trocken

Die Putenkeulen rundherum mit 3 EL Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben und in den Bräter legen.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das Suppengemüse waschen, schälen, von Möhren und Lauch die Enden abschneiden und das Gemüse würfeln bzw. Ringe schneiden. Gemüse um das Fleisch herum im Bräter verteilen, mit dem restlichen Olivenöl (2 EL) beträufeln und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Rosmarinzweige darauflegen.

Den Weißwein angießen und die Keulen insgesamt 1,5 Stunden im Ofen garen. Dabei ab und zu mit dem austretenden Fleischsaft übergießen. Nach 1 Stunde die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Keulen umdrehen.

Wenn das Fleisch gar, aber noch saftig ist, aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Bratensaft entfetten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Puten-Unterkeulen mit der Sauce und dem Gemüse servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Spätzle und grüne Bohnen.

NN am 25. Oktober 2025