

Geschmorte Putenkeule mit Holunderblütenessig

Weineempfehlung: Kirschwein, mild

Zutaten:

1 Zwiebel
je 1 Paprika rot, gelb, grün
1 Zucchini
1 Möhre
1kg Putenoberkeule
 Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer
3 EL Gemüsebrühe
6 EL Holunderblütenessig
1 Becher Crème fraîche
 Baguette



Zubereitung:

Zwiebel grob würfeln.

Je 1 Paprika rot, gelb, grün, Zucchini und Möhre waschen und würfeln.

Das Gemüse in einen Bratschlauch füllen.

1kg Putenoberkeule rundherum mit Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer würzen.

Die Keule auf das Gemüse in den Bratschlauch legen.

3 EL Gemüsebrühe und 3 EL Holunderblütenessig dazugeben.

Den Bratschlauch verschließen und bei 180°C 80 min. garen. Den Braten warm stellen und den Fond mit 1 Becher Crème fraîche und 3 EL Holunderblütenessig verrühren.

Mit Baguette servieren.

Viel Spaß beim
Nachkochen und
guten Appetit wünscht:

