

# Putenoberkeule klassisch



Putenoberkeule mit Ofengemüse und Klösen

Dieses Rezept widme ich meinem heute Nacht verstorbenen Nachbarn, Kollegen und Hobbykoch Vinhod Millhan. Er hätte es begrüßt, wenn ich solche Rezepte poste. Wie er auch oft mein Foodblog besuchte und begeistert war ob der dortigen Rezepte. Er war auch ein „Extrem“-Kocher wie ich, vorwiegend scharf mit viel Chili.

Dies ist eine klassisch zubereitete Putenoberkeule mit Bratenfond und etwas Schmorgemüse und Kartoffelklößen. Gekauft hatte ich eine Putenoberkeule in einer Verpackung aus dem Kühlregal eines Discounters mit 1,3 kg. Heraus kamen beim Öffnen der Verpackung zwei kleine Putenoberkeulen. Da ich sie vorher eingefroren und dann aufgetaut hatte, konnte ich nicht eine davon wieder einfrieren. Also bereitete ich beide Putenoberkeulen zusammen zu.

Wie schon bei anderen Zubereitungen entbeine ich vorher die Keule, um nur noch das Fleisch weiter zuzubereiten. Diesmal

verwendete ich jedoch nicht das schmale Ausbeinmesser, sondern mein neues Keramikmesser, das wesentlich schärfer ist als das Ausbeinmesser. Denn zum Ausbeinen braucht man ein wirklich scharfes Messer. Und was bei mir bei den ersten Malen des Ausbeinens noch 10–15 Minuten dauerte, gelang mir diesmal nach 2–3 Minuten, um eine der Putenoberkeulen auszubeinen. So macht das Ausbeinen richtig Spaß.

Nachdem ich die beiden Knochen der Putenoberkeulen entfernt hatte, konnte man beide Putenoberkeulen auch einfach in der Mitte wie ein Cordon Bleu zusammenklappen, so dass nur die Hautseiten sichtbar waren. Diese lassen sich dann mit Holzzahnstochern oder auch Küchengarn zusammenbinden und in dieser Form im Bräter im Backofen garen. Die entbeinten Knochen gab ich zu dem Fond im Bräter dazu und garte sie mit, um Geschmack zu geben. Für die Zubereitung eines Fonds wären das zuwenig Knochen.

### **Zutaten für 2–3 Personen:**

- Putenoberkeule, 1,3 kg
- 1 Kartoffel
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Wurzel
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 braune Champignon
  
- zwei Zweige frischer Rosmarin
- mehrere Zweige frischer Thymian
- mehrere Blätter frischer Salbei
- $\frac{1}{2}$  l Bratenfond
- 100–150 ml Wasser
  
- scharfes Paprikapulver
- Salz

- Pfeffer
- Olivenöl
- 6 Kartoffelklöse
- frischer Schnittlauch

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1  $\frac{1}{2}$  Stdn.

Zuerst die Putenoberkeule(n) entbeinen. Knochen aufbewahren. Die Putenoberkeulen auf der Hautseite mit scharfem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Putenoberkeulen auf der Hautseite jeweils für ca. 3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel, Frühlingszwiebel, Knoblauchzehen, Kartoffel und Wurzel schälen. Zwiebel und Knoblauchzehen kleinschneiden. Frühlingszwiebel, Kartoffel und Wurzel in grobe Stücke schneiden. Ebenso die Tomate, den Champignon und die Sellerie.

Die Putenoberkeulen mit den frischen Kräutern füllen und zusammenklappen, so das nur noch die Hautseiten außen sind. Mit etwas Küchengarn zusammenbinden. Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen. In einem Bräter Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehen darin anbraten. Die Putenoberkeulen hinzugeben. Dann das restliche Gemüse. Mit dem Bratenfond ablöschen. Etwas Wasser hinzugeben, da der Bratenfond doch sehr konzentriert ist. Im zugedeckten Bräter auf mittlerer Ebene in den Backofen geben und für 1 Stunde garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Kartoffelklöse – ich war diesmal bequem und habe keinen frischen Knödel zubereitet, sondern auf eine Packung zurückgegriffen – nach Anleitung zubereiten.

Kartoffelklöse, gefüllte Putenoberkeule und das Gemüse mit viel Sauce auf einem großen Teller anrichten. Mit ein wenig frischem Schnittlauch garnieren.