



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Putenkeulen aus dem Römertopf

2-4 Putenkeulen  
1 Packung Suppengrün aus dem Supermarkt mit krauser Petersilie, Karotten, Porree und Knollensellerie  
2 Zwiebeln  
1/2 Weißkohl  
2 Knoblauchzehen  
1 Apfel  
1/4 Liter Gemüsebrühe  
1 TL Majoran  
1 TL Thymian  
1 TL Kräuter der Provence (Bohnenkraut, Rosmarin, Thymian, Oregano und Majoran)  
Salz und Pfeffer



**Putenkeulen aus dem Römertopf  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

## Den Römertopf wässern, Topf und Deckel 30 min sind ausreichend.

Die Putenkeulen rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.

Den Porree, Karotten, Knollensellerie, Zwiebeln und Weißkohl kleinschneiden oder hobeln.

Den Apfel schälen und vierteln. Die Hälfte von dem kleingeschnittenen Gemüse gibt man in den Römertopf. Auf das Gemüse legt man die Putenkeulen, dazu gibt man den Apfel, Petersilie, Knoblauchzehen und die Kräuter.

Jetzt gibt man die andere Hälfte von dem kleingeschnittenen Gemüse auf die Putenkeulen und gießt die Gemüsebrühe dazu. Den Römertopf mit Deckel in den **kalten** Backofen stellen. Den Backofen auf Ober- Unterhitze stellen 200 Grad. Der Römertopf bleibt jetzt 2 Std. im Backofen.

Nach 2 Std. nimmt man die Putenkeulen aus dem Römertopf und stellt sie warm.

Alles was sich noch im Römertopf befindet gibt man durch ein Sieb und fängt die Flüssigkeit auf.

Man kann jetzt die Flüssigkeit auf kochen und mit Soßenbinder binden. Besser ist es die Flüssigkeit auf zu kochen und etwas von dem Gemüse dazu geben und mit dem Zauberstab pürieren, und abschmecken.

Dazu passen Knödel und Rotkohl