



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Putenunterkeule (1200g) im Römertopf

1 Putenunterkeulen ca. 1200g
2 Zwiebeln
2-3 Stangen Staudensellerie
2 Paprikaschoten
3-4 Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
3 TL Sambal Oelek
3 TL Öl
125 ml Weisswein (oder Brühe)
Salz, Pfeffer



**Putenunterkeule (1200g) im Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Den Römertopf ca. 30 min wässern.

Die Putenunterkeule waschen und trockentupfen, mit Salz, Pfeffer, würzen. Das Öl mit dem Sambal Oelek mischen. Die Putenunterkeule mit der Marinade würzen die Marinade gut einreiben. Die Putenunterkeule damit evtl. schon am Vortag einreiben. Die Zwiebeln, Kartoffeln, Staudensellerie, Paprikaschoten und Knoblauchzehen schälen und in gröbere Stücke schneiden. Das ganze Gemüse am besten in einer großen Schüssel gut vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsemischung in den Römertopf geben dazu gibt man den Weisswein. Die Putenunterkeule kommt auf das Gemüse in den Römertopf. Der Römertopf kommt jetzt mit Deckel in den Backofen bei 200Grad Ober-/Unterhitze für ca. 110 Minuten. Nach ca. 90 Minuten ohne den Deckel damit die Keulen in der restlichen Zeit noch eine schöne Bräune bekommen.

Die Putenunterkeule auf eine Servierplatte legen und das Gemüse drumherum anrichten.