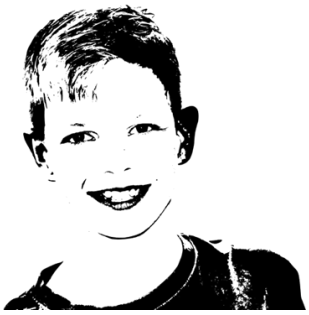

Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Putenkeule im Bratschlauch Spartipp für Weihnachten

1 Putenkeule (ca. 1100g)
4 Zwiebeln
150 ml Weißwein
oder Brühe
3 El Olivenöl
1 TL Geräuchertes Paprika
2 TL Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer evtl. Chili

Putenkeule im Bratschlauch Spartipp für Weihnachten
Video bei YouTube

mychannel2016HD
Website

Olivenöl, Geräuchertes Paprika, Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer evtl. Chili vermischen. Die Putenkeulen rundherum damit einreiben.
Die Zwiebeln den Weißwein oder Brühe in den Bratschlauch geben darauf kommt die gewürzte Putenkeule. Das ganze kommt für 110 Minuten in den vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze 180°C. Dann die Putenkeule aus dem Ofen nehmen und aus dem Bratschlauch auspacken. Zu der Putenkeule schmeckt auch die Sauce eines Gänsebratens sehr gut, nur das der Kilogramm Preis von Puten weit unter dem von Gänsen liegt. So kann man Weihnachten bei größeren Mengen schon Geld sparen das Putenfleisch schmeckt auch sehr gut und mit einer guten Sauce noch besser.