



## *Putenkeule in Biersauce*

### Zutaten

für 4 Personen

- 1 Freiland Putenkeule (ca. 750g)\*  
Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl\*
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Möhre
- 300ml dunkles Bier oder Brühe
- 400 ml Geflügelfond\*  
Speisestärke

\*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen

### Zubereitung

Putenunterkeule vom Meierhof entbeinen, waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Putenkeule in 1 Esslöffel Öl in einem Bräter rundherum anbraten. Zwiebel und Möhre grob würfeln. Meierhof-Putenkeule herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel in dem Bratfett anschwitzen. Möhre zufügen. Mit Bier und Fond ablöschen. Putenkeule wieder zugeben und im Backofen bei **200°C** etwa **70 Minuten** schmoren lassen. Die Keule herausnehmen und warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf geben, aufkochen lassen. Je nach Beschaffenheit der Soße den Fond mit etwas angerührter Speisestärke binden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Putenkeule vom Meierhof aufschneiden und mit der Soße servieren.

Dazu empfehlen wir Rosmarinkartoffeln, saisonales Gemüse und einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!**

**MEIERHOF RASSFELD**

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, [www.meierhof.de](http://www.meierhof.de), e-mail: [verwaltung@meierhof-rassfeld.de](mailto:verwaltung@meierhof-rassfeld.de)  
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282