



Putenkeule mit Preiselbeersauce

Zutaten

für 4 Personen

- 1,2 kg Putenoberkeule von der Freilandpute*
- 1 El schwarzes Johannesbeergelee
- 1 El Senf*
- 1 EL Sojasauce
- Salz, Pfeffer
- 2 EL. Öl*
- 1/4 L Weißwein oder Wasser*
- Soßenbinder
- 1-2 EL Preiselbeeren aus dem Glas*

*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen

Zubereitung

Johannesbeergelee, Senf und Sojasauce, Salz, Pfeffer verrühren. Putenkeule damit bestreichen und im Kühlschrank drei Stunden marinieren. Marinade abtupfen und das Fleisch in heißem Öl rundherum anbraten. Wein oder Wasser und die restliche Marinade dazugießen und im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad** (Umluft ca. 170 Grad) etwas **zwei Stunden** braten, dabei regelmäßig mit Bratfond begießen. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratfond aufkochen und evtl. mit Soßenbinder andicken. Preiselbeeren unter die Soße rühren und zum aufgeschnittenen Fleisch servieren.

Dazu empfehlen wir Rosmarinkartoffeln, frischen Salat 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, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282