

## *Putenunterkeulen mit Äpfeln und Kartoffeln*

### Zutaten

für 4 Personen

- 4 Stk Putenunterkeulen von der Freilandpute\*
- Salz
- Pfeffer
- Majoranblätter
- 1 kg Kartoffeln\*
- 4 Stk. Äpfel\*
- 4 EL Akazienhonig\*
- 4 EL Peppadewsenf\*

\*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen

### Zubereitung

Putenunterkeulen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die gefettete Fettpfanne des Backofens legen.

Im vorgeheizten Backofen ca. **180°C 20 Minuten** vorgaren. Nach 10 Minuten wenden.

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln und Majoranblättchen zum Fleisch geben und salzen.

Backofen herschalten auf ca. **160 °C und 30 – 40 Minuten** weiter garen, Kartoffeln zwischendurch wenden.

Äpfel in Spalten schneiden, Honig und Senf verrühren. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Keulen mit der Honigmischung einstreichen und Äpfel unter die Kartoffeln geben.

Dazu empfehlen wir 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