

## Putenbraten

Putenkeule, Putenbrust, Putenflügel

### Zutaten für 6 Portionen:

Putenkeule, Putenbrust, Putenflügel ( 1 ½ kg ),

1 EL Öl,

½ l Wasser,

2 EL Honig,

Bouquet garni:

100 g Möhren,

100 g weißen Lauch,

100 g Petersilienwurzeln,

100 g Staudensellerie,

1 Knoblauchzehe,

1 große Zwiebel,

und :

2 Lorbeerblätter,

5 Pfefferkörner,

3 Gewürznelken,

2 Wacholderbeeren zerdrückt,

Salz und Pfeffer.

Für die Soße :

200 ml Sauerrahm oder Crème fraîche,

1 EL Speisestärke.

### Zubereitung :

Die Zwiebel abziehen, die Knoblauchzehe zerdrücken und die Haut entfernen. Das Gemüse putzen und grob zerkleinern.

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratenpfanne mit Öl im Backofen auf 220 °C vorheizen, das Fleisch darin wenden und etwas anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen, das Gemüse (Bouquet garni) zugeben, das Fleisch darauf legen und 15 Min. braten. Mit kochendem Wasser aufgießen und die Gewürze zugeben.

Bei 220°C und Umluft 1 Stunde braten, dabei das Fleisch zwischendurch umdrehen.

Das Fleisch herausnehmen, auf eine feuerfeste Platte legen, mit Honig bestreichen und in den ausgeschalteten Backofen geben.

Das Gemüse mit der Soße durch ein Spitzsieb gießen und gut ausdrücken. Die Soße in einem Topf wieder zum kochen bringen. Eventuell etwas Fett abschöpfen. 1 EL Speisestärke mit Sauerrahm (Crème fraîche) verrühren, unter die Soße rühren und wieder aufkochen lassen.



Als Beilage : Semmelknödel, Bretzgenknödel oder Spätzle