

Kartoffeln Rezepte

Putenschenkel Auf Kartoffeln

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Geflügelgerichte, Kartoffeln, Gemüse

2	Putenoberschenkel (ca.~2 -2~1/2~kg)	ca. 0,5 l Fleischbrühe
750 g	Kartoffeln	etwas Öl
1	Knolle Sellerie	Pfeffer
2	Zehen Knoblauch	Salz

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
2. Sellerieknolle gut waschen, in dünne Streifen schneiden
3. In eine Auflaufform (recht groß) geben
4. Knoblauch schälen, durch die Presse geben, mit Öl vermischen, Schenkel damit einreiben. Der Knoblauch sollte nicht mit auf die Schenkel kommen, er verbrennt später nur und schmeckt nicht. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
5. Schenkel auf das Gemüse geben, die Fleischbrühe angießen, dabei darauf achten, dass die Schenkel trocken bleiben (also auch nicht in der Brühe liegen).
6. Das ganze in die Backröhre geben, bei 200Grad ca. 2 1/2 Stunden braten lassen. In dieser Zeit kann man das ganze (fast) unbeaufsichtigt lassen. Werden die Schenkel zu dunkel, auf 170 Grad zurückschalten.
7. Im Normalfall kann jetzt direkt serviert werden. Auch die restliche Soße braucht meistens keine zusätzliche Würze mehr.

Variationen

Man kann die Brühe mit Weißwein anreichern, ein Schluck Calvados schadet auch nicht. An Gemüse kann man auch nehmen, was man gerade mag, sollte aber die Kartoffeln in der Mehrheit lassen. So wird die Soße (meiner Meinung nach) am besten. Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten Garzeit ca. 2 1/2 Stunden