

Orientalische Putenschenkel

Ausländische Küche » Orientalische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 2 gr. Putenkeule(n)
- » 1TL Salz
- » 2TL Paprika-Pulver (scharf)
- » 1/2TL Rosmarin
- » 1Msp Cayennepfeffer
- » 6EL Öl
- » 1TL Zimt
- » 1EL Senf
- » 1EL Tomatenmark
- » 2 Ei(er)
- » 2EL Mehl
- » 100g Saure Sahne
- » 3EL Apfelmus
- » 2TL Curry

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Rezept-Foto



Zubereitung

Vorbereitung:

Marinade herstellen:

- Salz, Paprika, Rosmarin und Cayennepfeffer vermischen
- Putenfleisch parallel zum Knochen mehrmals einschneiden
- Marinade in die Einschnitte reiben
- Keulen mit Öl begießen
- eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen
- Zimt, Senf und Tomatenmark verrühren
- Eier verquirlen
- Mehl auf einen Teller geben

Fertigstellung:

- Putenkeulen mit Zimtmischung bestreichen
- Fleisch in Eiern und Mehl wenden
- in einen Bräter legen
- mit der restlicher Marinade begießen
- 50min bei 200°C braten
- zwischendurch wenden

Soße zubereiten:

- Saure Sahne, Apfelmus und Curry verrühren
- Braten aufschneiden
- mit Soße, Kroketten und Brokkoli servieren

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 14

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke