

# Putenoberkeule aus dem Ofen

## Zutaten:

ca. 1,5 kg Putenoberkeule  
Pfeffer  
Meersalz  
30 g Butterschmalz  
2 kleine Zwiebeln  
1 Esslöffel Tomatenmark  
300 ml Rotwein schwer  
200 ml Fleischbrühe  
3 Rosmarinzweige  
Speisestärke

## Zubereitung:

Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und gut trockentupfen. Anschließend kräftig mit Pfeffer und Meersalz einreiben. Einen Bräter bei milder Temperatur vorwärmen und die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten, ebenfalls die Zwiebeln.

Zuletzt noch das Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten. Das Fleisch in den angewärmten Bräter geben. Den Pfanneninhalt mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen, dann zum Fleisch gießen. Nun die Brühe in die Pfanne gießen, um noch vorhandene Röststoffe damit loszuköcheln und dann auch zum Fleisch gießen.

Die Rosmarinzweige dazulegen, einen Deckel aufsetzen und das Fleisch etwa 2,5 Stunden lang im Backofen garschmoren. Wenn es schön weich geworden ist, aus dem Bräter heben und im ausgeschalteten Ofen warmhalten, bis die Soße zubereitet ist.

Die Stängel vom Rosmarin herausnehmen und die Flüssigkeit mit dem Pürierstab durchmischen. Mit angerührter Speisestärke leicht binden, noch einmal abschmecken und die wunderbare Soße zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

Dazu passen hervorragend Klöße und Rotkraut, aber auch Kartoffeln mit Gemüse oder einem frischen Salat passen prima dazu.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten Appetit.

