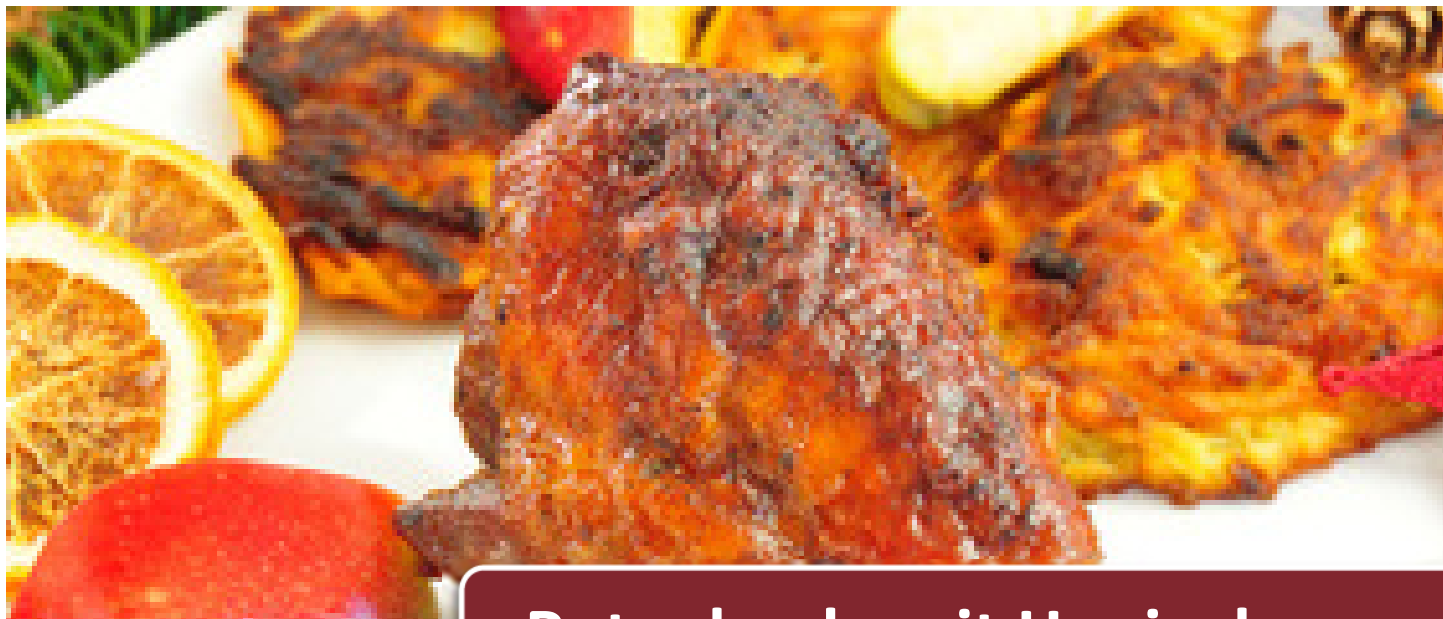




Putenkeule mit Honigglasur

Für 4 - 6 Personen

2 Putenkeulen

(a 400 g)

1 TL Maisstärke

2 EL Orangensaft

4 EL Honig

2 EL Öl

2 - 3 Spritzer Tabasco

1 TL Salbei

1 TL Rosmarin

Salz

2 EL Butterschmalz

Backofen auf 230 °C vorheizen

Für die Glasur:

Maisstärke mit je 2 EL Wasser und Orangensaft kurz aufkochen. Honig, Öl, Salbeipulver und gemahlenen Rosmarin zugeben und vermischen.

Die Putenkeulen salzen und das Butterschmalz erhitzen. Die Putenkeulen in die Fettpfanne des Backofens legen und mit dem heißen Butterschmalz übergießen und in den heißen Backofen schieben.

Während der Garzeit (ca. 40 - 45 Min.) die Keulen immer wieder mit der Glasur bepinseln.

Tipp: Dazu passen Reibekucken, deren Teig mit einigen EL Dosenmais vermischt wurde.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt **www.landservice.de**.

Echt. Näher. Dran!

