

Zutaten:

- 1 ½ kg Putenkeule (Oberkeule)
- 10 Zweige Thymian
- 4 Knoblauchzehen, längs halbiert
- 1 Stück Ingwer in Scheiben
- 3 EL Senf, körnig
- 3 Zwiebeln, grobe Würfel
- 1 Möhre, grobe Würfel
- etwas Sellerie, grobe Würfel
- ½ l Weißwein

- ½ Becher Schmand

- Salz und Pfeffer

- 1 Bund Petersilie, grob gehackt

- ½ l Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen.

2. Die Putenkeule waschen und trocken tupfen. Pfeffern und salzen. Dann das Fleisch rundum mit dem Senf einreiben.

3. Die Thymianstängel waschen, trocken schütteln und in einem ausreichend großen Bräter so

verteilen, dass die Putenkeule die Stängel abdecken kann. Knoblauch und Ingwer dazugeben.

4. Die Hälfte der Zwiebeln, der Möhre und des Selleries darum verteilen.

5. Bei 160 Grad mindestens 3 1/2 Stunden im Ofen garen.

6. Nach und nach Wein angießen.

7. In einem Topf das restliche Gemüse anschwitzen, mit etwas Wein ablöschen und mit

Gemüsebrühe auffüllen. Die Petersilie zugeben und alles etwas einreduzieren lassen.

8. Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Den Sud mit der Brühe und dem Schmand

verrühren, aufkochen und servieren.

Dazu passen deftige Beilagen