

Für 3 Personen

Geschmorte Putenhaxerl mit Zitrone und Thymian

Zutaten

Bratenteile von der Pute 1 kg
2 Zitronen
1 kleiner Bund (ca 15 Stiele Thymian)
2 TL Honig
4 EL Olivenöl
Salz;



Zubereitung

- Thymianblättchen, Schale von einer Zitrone (nur das Gelbe!) und Knoblauch fein hacken und mit Honig, Öl und Salz zu einer geschmeidigen Marinade vermengen
- Putenteile damit marinieren und idealerweise 2 h im Kühlschrank ziehen lassen
- Backrohr auf 170° vorheizen
- Marinierte Putenteile in eine Rein (Bräter) geben
- Fleisch 15 min anbraten
- Mit ca ¼ l Wasser (wahlweise auch Geflügelbrühe) aufgießen und bei 110° und 100% Luftfeuchtigkeit ODER einem Deckel auf dem Bräter 2h schmoren lassen.

Ergebnis: Sehr saftige und zarte, ganz leicht vom Knochen lösbare Fleischteile

Beilagenempfehlung: cremiges Wildkräuterrisotto, Polentaschnitten