

Gerollte Putenoberkeule mit Knoblauch & Rosmarin

Zutaten:

2	Putenoberkeulen (mit Haut, ohne Knochen)		
2	Zweige Rosmarin	2	Möhren
2	Knoblauchzehen	2	Zwiebeln
	Salz, Pfeffer	250g	Knollensellerie
100g	Knoblauch- od. Kräuterbutter	1Stange	Lauch
2 EL	Olivenöl	2 TL	Hühnerbrühe (instant)
	Küchengarn		

Zubereitung:

Rosmarin waschen, Knoblauch schälen, beides hacken.
Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Fleischseiten mit der weichen Butter bestreichen, mit Rosmarin und Knoblauch bestreuen.
Fleisch aufrollen und mit Küchengarn in Form binden.

Zwiebeln schälen. Gemüse schälen bzw. putzen, waschen. Alles grob schneiden, Öl im großen Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten. Herausnehmen.

Gemüse im heißen Bratfett ca. 5 Minuten anbraten und auf die Fettpfanne verteilen.
Braten auf dem Grillrost darüberlegen. Im vorgeheizten Ofen
(E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 2 Stunden braten.

Brühe in ca. 1 l heißem Wasser auflösen. Nach ca. 30 Minuten nach und nach zum Gemüse gießen.

2–3 EL Gemüse beiseitelegen. Rest samt Schmorfond fein pürieren. Soße durch ein feines Sieb in einen Topf streichen und unter Rühren aufkochen.
Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Braten mit übrigem Röstgemüse anrichten.