

Phina Putenoberkeule mit frischem Thymian, aus dem Ofen

Zutaten:

1,5 kg	Phina Pute, Oberkeule	½ Becher	Sahne oder Schmand
10	Zweige Thymian	Salz und Pfeffer nach Belieben	
3 EL	Senf, körnig		

Zubereitung:

Die Putenkeule waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Pfeffern und salzen. Anschließend das Fleisch mit Senf einreiben.

Die Thymianzweige waschen, trocken schütteln und in einem ausreichend großen Behälter Bräter verteilen. Die Putenoberkeule so auf den Thymian legen, dass sie die Stängel abdeckt.

Bei 130°C Umluft / 150°C Ober- Unterhitze mindestens 2,5 Stunden im Ofen garen.

Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Den Sud mit Sahne oder dem Schmand verrühren, aufkochen und servieren.

Guten Appetit