

Saftige Putenkeule mit Backäpfeln und Reibekuchen

Zutaten:

2 Stiele	Salbei	800g	Äpfel
1	Putenkeule (ausgelöst)	2 EL	flüssiger Honig
	Salz & Pfeffer	1	Zwiebel, mittelgroß
250g	Schalotten	500g	Kartoffeln, mehligkochend
400g	Möhren	1	Ei
5 EL	Butterschmalz	2EL	Mehl
1/2l	Cidre (französischer Apfelwein – ersatzweise Apfelsaft)		

Küchengarn

Zubereitung:

Salbei waschen und trocken tupfen. Putenkeule waschen, trocken tupfen und mit der Hautseite auf die Arbeitsfläche legen. Fleischseite mit Salz & Pfeffer würzen. 4–6 Salbeiblätter darauf verteilen. Mit der Hautseite nach außen zu einem Braten legen oder rollen. Mit Küchengarn binden, sodass der Braten seine Form behält.

Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C). Schalotten schälen und halbieren. Möhren schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

2 EL Schmalz in einem Bräter erhitzen. Die Putenkeule darin rundherum anbraten. Mit Salz & Pfeffer würzen, herausnehmen. Möhren und Schalotten im heißen Bratfett kurz anbraten, würzen. Rest Salbei zugeben. Cidre angießen und aufkochen. Putenkeule darauflegen und im heißen Ofen ca. 1 ¾ Stunden schmoren. Zwischendurch immer wieder mit dem Schmorfond übergießen.

Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Nach ca. der Hälfte der Bratzeit Äpfel zugeben und mitschmoren. Ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit Putenkeule mit Honig bestreichen.

Für die Reibekuchen Zwiebel und Kartoffeln schälen. Kartoffeln waschen, in eine Schüssel raspeln. Zwiebel dazuraspeln. Ei, Mehl und ca. 1 Msp. Salz zufügen und alles gut mischen. 1 EL Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und darin 5–6 kleine Reibekuchen gleichzeitig braten. Dafür pro Reibekuchen 1–2 EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben und mit dem Löffel rund flach drücken. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Aus übrigem Schmalz und Kartoffelmasse ebenso 10–12 weitere Stück braten.

Putenkeule in Scheiben schneiden. Gemüse und Schmorfond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten.