

Putenkeule nach Art des Winzers aus dem Römertopf

Zutaten:

1 Putenkeule, alternativ 4 Hähnchenkeulen
ca. 12 Kartoffeln, festkochend
250g grüne Weintrauben
250g rote Weintrauben
ca. 5 Zwiebeln
ca. 200ml Weisswein
ca. 100ml Hühnerbrühe
Hähnchengewürz, Pfeffer, Rosmarin

Zubereitung:

Römertopf wässern, Kartoffeln schälen, Zwiebeln vierteln, Weintrauben zupfen und abwaschen, alles zusammen im Römertopf mit Rosmarin vermengen, etwas pfeffern, die Putenkeule würzen und mit in den Römertopf legen, mit Weisswein und etwas Brühe aufgiessen, Deckel drauf und für ca. 1,5 Stunden bei 230 Grad in den Ofen schieben. Zum Schluss die Keule von beiden Seiten ohne Deckel noch etwas brutzeln lassen.



