



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Pulled Turkey - gezupfte Putenoberkeule

Für 8 Personen

2 Putenoberkeulen (ca. 1,2 kg pro Keule) mit Haut und Knochen
1 Essl. Salz
1 Essl. Pfeffer (frisch gemahlen)
2 Teel. Paprikapulver edelsüß
7 Essl. Öl

Zubereitung:

Das Fleisch trocken tupfen. Salz, Pfeffer, Paprika und 4 Essl. Öl vermischen. Fleisch damit einpinseln, nach Möglichkeit einige Zeit einwirken lassen. Den Backofen auf 140°C Ober- und Unerhitze vorheizen. 3 Essl. Öl in einer Pfanne erhitzen. Putenkeulen darin nacheinander kross anbraten. Herausnehmen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen. 200 ml Wasser angießen. Im heißen Ofen etwa 4 Stunden garen. Die Braten herausnehmen, einige Minuten stehen lassen, dann mit zwei Gabeln zerrupfen. Das Fleisch auf Burgern mit Rohkostsalat oder Gemüse und Barbecuesoße anrichten.

Gefüllte Putenrouladen

Für 2 bis 3 Rouladen

Für die Füllung:

1 Packung Speisequark 20%
1 Packung Doppelrahm-Frischkäse 60%
1 – 2 Stangen Porree
Gewürze nach Geschmack

Alles vermischen und die Putenrouladen damit füllen.

Für die Soße:

Rest der Mischung mit Brühe auffüllen und leicht andicken

Auflauf:

Gefüllte Putenrouladen in eine gefettete Auflaufform legen und die Soße darübergeben. Mit Parmesankäse bestreuen.

Den Auflauf für etwa 65 Minuten bei ca. 180 bis 200° C im Backofen backen, davon 50 - 55 Minuten mit Deckel, die letzten 10 bis 15 Minuten ohne Deckel.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Geflügel-Topf mit Chili

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Putengulasch rot
2 Stangen Lauch
500g Rosenkohl
Salz, Pfeffer
1 TL Mehl
4 Eßl. Öl
1 kleine rote Chilischote
2 Lorbeerblätter
¼ l klare Fleischbrühe (instant)
4 Tomaten (oder eine kl. Dose geschälte Tomaten)
150g möglichst kleine Nudeln

Zubereitung:

Lauch waschen und in Ringe schneiden. Rosenkohl waschen. Fleisch salzen und pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben. Öl in einem großen Topf erhitzen, das Fleisch rundherum darin anbraten. Chilischote halbieren, entkernen. Mit Lorbeer und Lauch zum Fleisch geben, kurz mitdünsten lassen. Rosenkohl zufügen. Heiße Brühe angießen, vorsichtig durchrühren, einmal aufkochen lassen. Zugedeckt 40 Min. köcheln. Tomaten überbrühen, Haut abziehen. Tomaten in Stücke schneiden. Nach Ende der Garzeit mit den Nudeln unter das Fleisch rühren. Zugedeckt 10 Min. sanft weiter garen lassen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann vorsichtig würzen: Für 4 Personen rechnet man 1 Messerspitze Cayennepfeffer, 3 Spritzer Tabasco oder 1 kleine entkernte Chilischote. Übrigens: Schoten immer mitkochen, aber Tabasco erst zum Schluss ans Gericht geben.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Puten-Aprikosen-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

1 Dose (825 ml) Aprikosen
2 Putenfilets (je ca. 350g)
1 Bund Lauchzwiebeln
45 g Butter oder Margarine
45 g Mehl
75 ml Gemüsebrühe (instant)
50 g Mango-Chutney
10 g eingelegter grüner Pfeffer
1 Teel. Curry
Salz, Pfeffer
2 Eßl. Öl
100g geriebenen Gouda-Käse
Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft auffangen.
Putenfilets in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
Fett in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, mit dem Aprikosensaft und der Brühe ablöschen, nochmals aufkochen lassen.
Chutney, Pfefferkörner, Lauchzwiebeln und Curry unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenmedaillons darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. von jeder Seite anbraten.
Aprikosen in eine feuerfeste Form geben. Die Putenmedaillons darauflegen, Soße darauf gießen und mit Käse bestreuen.
Im Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen.
Nach Belieben mit Minze garniert servieren.

Guten Appetit!