

DUTCH OVEN REZEPT



GESCHMORTE UND GEZUPFTE PUTENOBERVERKEULE MIT SÜBKARTOFFELSTAMPF UND CREAM CORN

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

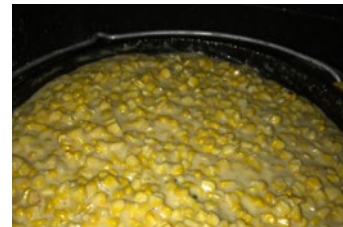
- 2 Putenoberkeulen
- 1 Bund Wurzelgemüse
- 3 Gemüsezwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Stängel Estragon
- 3 EL BBQ-Sauce
- Salz
- Pfeffer, geschrotet
- Curry Madras
- Öl
- 600 ml Rotwein

ZUBEREITUNG

- Den Dutch Oven erhitzen und die Putenkeulen in etwas Öl anbraten. *mit Grillis*
Währenddessen das Wurzelgemüse, Knoblauch und Gemüsezwiebeln würfeln. Die Putenkeulen – sobald sie goldbraun sind – aus dem Dopf herausnehmen und zur Seite stellen.
- Das gewürfelte Gemüse im Dutch Oven etwas anrösten, dann Tomatenmark und Curry hinzugeben und mitrösten. Alles mit Rotwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend gut durchrühren.
- Die Putenkeulen wieder mit in den Dutch Oven geben und alles mit geschlossenem Deckel schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. *2,5 - 3 Stunden*
- Nun werden die Putenkeulen aus dem Sud herausgenommen und beiseite gestellt. Den Sud nun durch ein Sieb passieren, die BBQ Sauce hinzugeben und anschließend im Dopf ca. 1,5 Stunden einreduzieren. Nach der ersten 1/2 Stunde den Estragon im Ganzen hinzugeben. *Unbedingt vor Zugabe des Fleisches wieder rausnehmen!*
- Das Putenfleisch vom Knochen zupfen und sobald die Reduktion fertig eingekocht ist, wieder in den Dutch Oven geben und alles noch einmal ca. 10 Minuten ziehen lassen.



DUTCH OVEN REZEPT



für den Süßkartoffelstampf:
1,5 kg Süßkartoffeln
125 g Butter
2-3 EL Crème Fraîche
Salz

ZUBEREITUNG „SÜßKARTOFFELSTAMPF“

1. Die Süßkartoffeln schälen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Wasser in einem Dutch Oven zum Kochen bringen und etwas Salz hinzufügen. Die Süßkartoffelscheiben darin gar kochen, anschließend abgießen und grob stampfen.
3. Zum Schluss Butter und Crème Fraîche hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Für das Cream Corn:
1,5 kg Maiskörner, tiefgekühlt
1/2 Gemüsezwiebel, gewürfelt
125 g Butter
400 ml Sahne
2 EL Mehl
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG „CREAM CORN“

1. Für das Cream Corn einen dritten Dutch Oven erhitzen und darin die Butter zergehen lassen. Die Gemüsezwiebeln glasig anschwitzen, mit 2-3 EL Zucker karamellisieren lassen und durch Zugabe von Mehl binden.
2. Den Mais hinzugeben, gut verrühren und die Masse dann mit der Sahne ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren und mit geschlossenem Deckel das Cream Corn ca. 45 Minuten köcheln lassen.
3. Am Ende mit etwas Salz abschmecken.