

Truthahnragout mit Kastanien und Schwammerln



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 -5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1m
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '11', 'cook_time' : '1m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 -5', 'yield' : '' });
```

In diesem Rezept zeigen wir Ihnen ein preiswertes, aber raffiniertes Truthahnragout für Anlässe der besonderen Art. Saisonal lässt es sich gut mit frischen Waldpilzen und schmackhaften Esskastanien kombinieren. Auf diese Weise eignet es sich auch hervorragend als Hauptkomponente im Weihnachtsmenü. Kochprofi Thomas Sixt zeigt eine Putenkeule aus dem Backofen mit vielen Tipps. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zutaten

- 1,5 kg Truthahnoberkeule
- 180 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Gläschen brauner Geflügel - oder Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 300 ml lieblicher Rotwein
- 100 ml Madeira
- 250 g frische Pilze, z. B. Steinchampignons, Pfifferlinge, Steinpilze, nach Marktlage, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 3 Zwiebeln, gewürfelt

- 8 Esskastanien, vorgegart, eingeschweißt
- 80 g Knollensellerie, gewürfelt
- 2 Möhren, geschält, gewürfelt
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln, geputzt, in grob groben Stücken
- 1 - 2 Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack
- 1 Tl Tomatenmark
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 EL Butter
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika, 2 Lorbeerblätter

Zubereitungsart

Schritt1

Aus der Oberkeule den Mittelknochen auslösen, überschüssiges Fett und Haut abschneiden; in 2 -3 cm große Goulaschstücke schneiden. Würzen, leicht mit Mehl bestäuben und in einem Bratentopf mit heißem Pflanzenöl anbraten, Farbe nehmen lassen, kurz heraus nehmen.

Schritt2

2 Zwiebeln, Knoblauch und das gewürfelt Gemüse 2 min. anschwitzen. Tomatenmark und das Mehl verrühren, kurz mit angehen lassen. Mit dem Geflügelfond und den Weinen aufgießen, kurz aufkochen lassen. Die Oberkeulen wieder einlegen und bei kleiner Hitze etwas 1 1/2 Stunden leise köcheln - schmoren lassen.

Schritt3

Das Fleisch prüfen und kurz heraus nehmen und den Bratenfond mit dem Stabmixer pürieren, nachschmecken. In der Zwischenzeit den Speck knusprig auslassen und die Pilze rundherum anbraten, die Zwiebeln dazu geben, dann die gegarten Kastanien unterschwenken, mit Petersilie bestreuen. Ins oder über das Ragout geben, pikant nachschmecken.

Schritt4

Dazu passen Bandnudeln, Fingernudeln, Kroketten Salzkartoffeln oder Kartoffel -oder Semmelklöße.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Geflügel, Geflügelgerichte, Kleine Gerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ragout-von-der-truthahnkeule-mit-kastanien-und-schwammerln/>